

Kestaneli Pasta

Malzemeler

500 gr. lik Kestane Sekeri (Cam kavonozlarda hazır satılan)

3 paket Eti kakaolu bisküvi

100 gr. ceviz ve fındık karışımı (iri dövülmüş)

1 paket sıvı krema (200ml)

2 paket bitter çikolata (160gr.)

1 çay bardağı süt

Yapılışı

Çikolatalar kırılarak krema ile birlikte çok kısık ateşte eritilir ve soğumaya bırakılır.

Bisküviler iri iri parçalanır, içine küçük küçük kesilmiş kestane sekerleri (suyu ile birlikte), ceviz, fındık, süt ve krema ile çikolata karışımı ilave edilip kasık yardımıyla yavaşça karıştırılır. Son olarak streç film ile kaplanmış baton kek kalibinin içine dokulur ve derin dondurucuya atılır. Servis edilmeden 5 veya 10 dakika önce buzdolabından çıkarılır. (Pastanın çok tatlı olmaması için kestane sekerinin suyundan 1 çay bardağını ayırın, başka pastaları ıslatmak için kullanabilirsiniz)