

1. KESTANE UNLU MAKARON –@ neo mutfak

Malzemeler

75 gr. yumurta akı (24 saat önceden oda ısısında bekletilmiş)

30 gr. toz şeker

150 gr. pudra şekeri (nişastasız, doğal şeker)

50 gr. badem unu (toz badem)

50 gr NATURELKA KESTANE UNU

Yapılışı:2 adet Fırını tepsisine pişirme kağıdı serin. Krema sıkma torbasına yuvarlak uçlu duy takıp bekletin.Pudra şekerini ve unları kesici bıçak uçlu mutfak robotunda aralıklarla çalıştırarak karıştırmın ve 2 kere tel süzgeçten geçirin.Yumurta aklarını mikserin düşük devrinde köpük gibi olana kadar çırpıp bir fiske tuz ilave edip mikserin devrini yükseltin ve 1 dakikaya yayarak toz şekeri ilave edip, aklar sert bir köpük haline gelene kadar çırpın. Toz karışımı 3 kerede aklara ilave edin ve alttan üste doğru katlayarak, spatula ile karıştırmın. Hamuru krema torbasına aktarıp aralarında 2 cm aralık kalacak şekilde 3 cm çapında tepsilere sıkın. Tepsileri 2 kere sert bir zemine vurun ve en az 30 dk. kurabiyelerin üzeri kabuk tutana kadar nemsiz, rüzgarsız bir yerde bekletin. Fırını 160C'de fanlı olarak ısıtmaya başlayın, ısınan fırına ilk tepsiyi koyun ve fanı kapatın. 8-10 dk. arası kurabiyeler kabukları sert ama kırılğan, içleri de nemini kaybetmeden fırından alıp tamamen soğuduktan sonra tepside alın. Arası için süt kremasını kestane şekeri püresi ile çırpın ve kestane şekeri parçaları ekleyin.arasına sürüp makaronları birleştirin.(Dilediğiniz her hangi bir dolgu malzemesi de kullanılabilirsiniz.)



2. KESTANE UNLU PUDİNG-@ aylinden



Malzemeler

1 litre süt

3 yemek kaşığı NATURELKA KESTANE UNU

2 yemek kaşığı nişasta

1 su bardağı toz şeker

1 yumurta

1 paket krema

1 paket vanilin

kestane şekeri süslemek için

Yapılışı

Krema ve vanilin hariç diğer malzemeler tencereye alınıp kısık ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana dek pişirilir.

Muhallebi kıvamına gelince altı kapatılır,ilk sıcaklığı çıkınca krema ve vanilin eklenir,iyice çırpılır.

3. KESTANE UNLU PASTA

Malzemeler;

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
250gr. kestane unu
6 yemek kaşığı mısır unu
1 paket kabartma tozu

Krema için;

200 ml krema
1 çay bardağı pudra şekeri

Süslemek için;

100gr çikolata
çilek

Şeker ve yumurtayı boza kıvamına gelene kadar çırpın önce sıvı malzemeleri ekleyip karıştırın sonrada kuru malzemeleri ilave ederek son kez karıştırıp yağladığınız kek kalıbına koyarak önceden 190 dere ısıttığınız fırında kürdan testiniz temiz çıkana kadar pişirin,pişen kekinizi çıkarıp tel üzerine bırakın soğusun siz o sıra da kremasını hazırlayın.

Kremayı ve pudra şekerini sertleşene kadar çırpın en az yarım saat dolapta bekletin. Çikolatayı doğrayıp ocağın üzerine az su ile çaydanlığın altını koyup üzerine bir cam kase oturarak çikolataları benmari eritin çilekleri kurulayıp çikolataya batırıp yağlı kağıt üzerine alın ve donması için dolaba kaldırın.

Soğuyan kekinizi servis tabağına alıp kremayı üzerine sıkın, bıçakla da sürebilirsiniz üzerine çilekleri dizin ben keki ortası delik kalıpla pişirdim ki kalan çilekleri oraya doldurdum :) kalan çikolatayı da bir çileği batırıp sallayarak gelişi güzel pastanın üzerine döktüm.

pastalin.com



