

Kesten torta (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Kora:

- **250** gmlevenog keksa
- **250** gkesten pirea
- **150** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **100** gmlevenih oraha
- **50** mlruma

Fil:

- **250** gkesten pirea
- **250** gmlevenih oraha
- **100** gmargarina
- **100** mlvode
- **100** gšecera (u kristalu)
- **2** kesicevanilin šecera
- **50** mlruma
- **50** gmlevenog keksa

...i još:

- **2** kesicešlag krema od vanile
- **50** gcokolade

Priprema

Kora: U dubljoj posudi umutiti margarin sa šecerom u prahu. Dodati rum, mlevene orahe, kesten pire i mleveni keks. Sjediniti mikserom. Uzeti kalup sa obrucem, malo ga podmazati uljem, pa izruciti umucenu masu i formirati koru. Ostaviti u frižider, dok se sprema fil.

Fil : Staviti vodu, sa šecerom u kristalu i vanilinim šecerom, da prokuva. U posudu staviti mlevene orahe, pa ih prelitи sa prokuvanim šicerom. Promešati, pa dodati omekšali margarin, rum, kesten pire i mleveni keks. Umutiti mikserom (ne treba da vas brine što je fil redak), pa staviti preko formirane korice. Poravnati i staviti u frižider, preko noci.

Sutradan izvaditi tortu iz frižidera, skinuti obruc i premazati je sa umucenim šlagom. Po vrhu krupno narendati cokoladu.

Savet