

Kesten torta



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g kesten pirea
- 5 jaja
- 200 g šecera
- 70 g mlevenog badema
- pola kašičice cimeta
- malo strugane kore od limuna

Nadev:

- pola litra šlaga
- 1 kesica vanilin-šecera

Preliv:

- 200 g šecera u prahu
- 1 kašika kakaoa
- 1 kašika ruma
- 8 kašike vode

Priprema

Umutiti penasto žumanca i šećer, na tome dodati pire od kestena, cimet, badem i struganu koru od limuna. Uz

lagano mešanje dodati penasto umucena belanca. Masu sipati u podmazan sud i peci na umerenoj temepraturi od 180 stepeni oko 45 minuta. Ohlacenu tortu preseći na pola.

Nadev: penasto umutiti šlag sa vanilin-šecerom i premazati tortu. Tortu ostaviti u frižider da se ohladi.

Preliv: pomešati šecer u prahu, kakao, rum i vodu. Kada masa postane glatka, preliti tortu.