

Kesten - plazma štangle



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- 7 jaja
- 7 **kašika**šecera
- 7 **kašika**brašna
- Za preliv:
- 2 **dl**kašastog soka od kajsije
- Za fil:
- 250 **g**šecera
- 1 **šoljica**vode
- 500 **g**kesten pirea
- 150 **g**mlevene plazme
- 250 **G**maslaca
- Za glazuru:
- 200 **g**tamne cokolade
- 80 **g**maslaca

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom da se dobije gusta masa. Dodati brašno sve promešati lagano kašikom. Pleh obložiti pek papirom i sipati testo. Peci u zagrejanoj rerni na 220 C 20-ak minuta.

Dok se biskvit peče, u posudu staviti šećer, preliti vodom i pustiti da se ušpinuje, dodati maslac, pa sve lepo sjediniti na vatri. Skloniti posudu i umešati kesten pire, može i mikserom. Na kraju dodati mlevenu plazmu. Prohlaenu koru preseći na pola. Možete peći dve kore. Kore preliti sa po 1 dl soka od kajsije. Prelivenu koru premazati sa 2/3 fila, staviti preko drugu koru, preko nje 1/3 fila koji je ostao.

Na vatri rastopiti čokoladu sa maslacem i preliti preko fila. Ostaviti da se stegne i seci na štangle.

Savet