

oko menaž kestencici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8**jaja
- **150** gšecera
- **100** gmenaž cokolade
- **10** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2** kesicevanilin šecera
- 1rendana korica limuna
- **1** prstohvatsoli

Fil od kestena:

- **250** gkesten pirea
- **250** gslatke pavlake

Fil od cokolade:

- **600** mlmleka
- **150** gšecera
- **80** ggustina
- **150** gMenaž cokolade
- 2žumanceta
- **100** g maslaca
- **1** kesicavanilin šecera
- **10** gželatina

Fil od slatke pavlake:

- **500 ml**slatke pavlake
- **100 g**Menaž cokolade
- **100 g**pecenih lešnika

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg sa malo soli pa postepeno dodavati šecer. Kad se dobije cvrst sneg dodati i žumanca, rendanu koricu limuna i malo soli, cokoladu na pari otopljeni. Lagano rucno mešati smesu i dodavati brašno i prašak za pecivo. Podmazati uljem silikonske modlice ili pleh i sipati smesu. Rernu zagrejati i peci na 180 stepeni.

Umutiti slatku pavlaku i postepeno rucno muteci dodavati kesten pire. Smesu reati preko prohlaene cokoladne kore.

Razmutiti gustin i žumanca u 2 dl mleka, ostatak mleka sa vanilin šecerom i šecerom kuvati dok ne provri i postepeno dodavati razmuceni gustin i kuvati dok se smesa ne zgusne. Skloniti smesu sa vatre i lagano muteci dodati maslac, cokoladu i malo soli. Želatin preliti sa 5 kašika hladne vode i ostaviti da nabubri pa ga dodati u toplu smesu i razmutiti. Kad se smesa prohladi staviti je preko fila od kestena.

Umutiti slatku pavlaku i dodati cokoladu otopljeni na pari. Reati preko fila od cokolade i ukrasiti mlevenim pecenim lešnicima.

Savet

Na svako pare možete dodati grubo seenu ili rendanu okoladu. Prijatno!!!