

## *Kesten dama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za podlogu:**

- **400** gmlevenog keksa
- **100** gšecera u prahu
- **100** gmargarina
- **100** g cokolade za kuvanje
- **1** dlmleka

### **Za kremu:**

- **700** mlslatke pavlake
- **1** kesicaželatina
- **5** kašikavode
- **100** gšecera u prahu
- **200** gcokolade za kuvanje
- **250** gkesten pirea

### **Za dekoraciju:**

- **1** dlslatke pavlake
- **100** gcokolade za kuvanje

## **Priprema**

Za podlogu: Pomešajte keks sa šecerom u prahu, istopite puter, dodajte u keks, mleko i otopljenu cokoladu.

Dobijenu smesu utisnite na dno kalupa i izravnajte, ja sve radim sa rukama. Možete i na stalak za tortu staviti samo obruc od kalupa (fi-26 cm), pa direktno na stalak formirati podlogu.

Za fil: Želatin pomešajte sa vodom i ostavite da nabubri. Za to vreme umutite slatku pavlaku, ne sme biti jako cvrsta, kao šlag otprilike...Dodajte šećer i još kratko umutite. Želatin otopite u mikrotalasnoj i sipajte u slatku pavlaku-kratko umutite. Podelite na dva dela, u jedan deo dodajte otopljenu čokoladu i umutite da se sjedini, a u drugu kesten pire, takoe umutite. Na podlogu reate čokoladni fil, pa kesten fil.

Za dekoraciju. Na šporet u šerpicu stavite slatku pavlaku i čokoladu izlomljenu na kockice, mešajte na tihoj vatri dok se čokolada ne otopi. Još kratko mešati, treba da se zgusne, ali ne puno. Preliv čokoladni sipate preko torte tek kada je torta odstožala u frižideru 2 sata i kada ste skinuli obruc, treba malo čokolade da padne sa strane ;) Možete i praviti ukrase od čokolade.. Otopoite čokoladu, sipate u kesu sa malom rupicom na kraju kese, na pek papir šarajte zeljene oblike, srca, tarabice, leptirice :)

## **Savet**