

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 šećerom 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 cokoladu i umutite da se sjedini, a u drugu kesten pire, takoe umutite. Na podlogu reate cokoladni fil, pa kesten fil.

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

Savet