

Kolac sa kestenom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Tamna kora:

- **500 g** mlevenog keksa po izboru
- **200 g** šecera
- **2 dl** vode
- **3 kašike** čokolade

Svetla kora:

- **500 g** kesten pirea
- **250 g** margarina
- **5 g** želatina
- **2 kašike** vode

Glazura:

- **80 g** čokolade
- **mala kocka** putera
- **2 kašike** mleka
- **1 kašika** šecera u prahu

Priprema

Pomešati šećer i vodu i staviti da proključa. Ohladiti.

Posebno pomešati keks i rendanu čokoladu i preliti ohlaenim sirupom. Sve dobro ujediniti. Želatin preliti hladnom vodom i ostaviti 10 minuta da malo nabubri. Za to vreme umutiti margarin, postepeno mu dodajući kesten pire. Umucenu smesu sjediniti sa želatinom.

Odgovarajući tanjir posuti šećerom u prahu. Naneti tamni sloj i oblikovati kolac. Preko tamne kore naneti drugi sloj od kestena. Lepo izjednačiti masu.

čokoladu otopiti sa parčetom margarina i mleka. Preliti kolac.

Savet