

Kesten kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 100 g šecera
- 140 g kesten pirea
- 3 rebra narendane cokolade
- kašika brašna

Nadev:

- 150 g šecera u prahu
- 180 g maslaca
- 280 g kesten pirea

Glazura:

- 3 rebra cokolade
- 50 g maslaca

Priprema

Penasto umutiti 4 žumanca i jedno celo jaje sa šecerom. Tome dodati kesten pire, narendanu cokoladu, brašno i cvrsto ulupan sneg od belanaca. Peci u maslacem namazanom i brašnom posutom plehu u prethodno zagrejanoj pecnici.

U meuvremenu umutiti maslac sa šecerom i kesten pireom da se dobije penasta bela masa. Nadev premazati preko pecenog i ohlaenog kolaca.

Za glazuru rastopiti u pecnici maslac i cokoladu, promešati da se masa dobro sjedini pa preliti preko nadeva.
Kada se glazura stegne, seci na kocke.