

Vocna kesten torta



Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 250 g šecera
- 10 kašika hladne vode
- 1 kesica vanilin šecera
- 200 g brašna
- 100 g mlevenih oraha
- 1 prašk za pecivo
- prstohvat soli

Za fil:

- 500 g kesten pirea
- 200 g mlevenih oraha
- 100 g mlevenog keksa
- 2 margarina

Za filove:

- 500 g prah šecera
- 500 g šlag krema od vanile
- 900 ml hladnog mleka
- 800 g malina
- sok do 1 limuna
- 2 dl soka od malina
- 8 kašika tecne vanile
- 4 kašike cokolade u prahu

- 1-2 kašice cokoladnih mrvica

Priprema

Za koru: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti sa prstohvatom soli u šam. Žumanca sa šecerom i vanilin šeceom, mutiti i postepeno dodavati hladnu vodu. Kada se dobije gusta penasta masa dodati brašno, orahe i prašak za pecivo i sve dobro sjediniti.

Umešati lagano šam do belanaca i masu sipati u tepsiju, obloženu papirom za pecenje (oblik tepsije može da bude cetvrtast ili okrugao), i staviti u zagrejanu rernu na 200 C da se pece.

Kada kolac porumeni smanjiti temperaturu na 180 C i peci još desetak minuta. Koru za svaki slučaj možete da probodete cackalicom da vidite da li je pecena, pa ako se ne lepi, testo je gotovo.

Pecenu koru izvadite iz rerne i odmah je odvojite od papira i ostavite da se ohladi. Ohlaenu koru presecite vodoravno dva puta, da se dobiju 3 kore.

Za fil: Umutite šlag krem sa mlekom, prema uputstvu sa kesice. Maline prelite sokom od limuna, malo ih izgnjecite da puste sok i podelite na 2 dela, prethodno odvojite desetak malina za ukrašavanje.

Margarin umutite sa prah šecerom i tecnom vanilom u penastu masu, i podelite je na 4 dela.

Sada napravite 3 fila.

Fil I: Kesten pire stavite u dublju posudu za mucenje, dodajte 4 kašike umucenog šlag krema, cokoladu u prahu i 2/4 umucenog margarina i sve dobro mikserom sjedinite. Fil podelite na 2 dela.

Fil II: Orahe, keks i 2 kašike umucenog šlag krema i 1/4 umucenog margarina stavite u dublju posudu za mucenje i mikserom sve dobro sjedinite.

Fil III: Ostatak umucenog margarina umutite mikserom sa 4 kašike umucenog šlag krema.

Finalni postupak: Na tacnu stavite prvu koru, malo je poprskajte sokom od malina i rasporedite polovinu malina. Preko stavite polovinu fila od kestena, preko fila od kestena namažite 4 kašike umucenog šlag krema. Stavite drugu koru, isto je poprskajte sokom od malina, rasporedite drugi deo malina, preko stavite fil od orahe, namažite opet 4 kašike umucenog šlag krema. Stavite 3 koru, koju takoe poprskate sokom od malina, namažite drugi deo fila od kestena, preko njega stavite treci fil od margarina i šlag krema i odozgo i sa strane namažite ostatkom umucenog šlag krema i ukrasite malinama i cokoladnim mrvicama.

Ostaviti u frižideru do sutradan da se stegne. Seci na parcad i služiti. Prijatno!