

## **Nepecena kesten torta**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g skuvanog i propasiranog kestena
- 5 štangle cokolade
- 100 g obarenog, oljuštenog i samlevenog badema
- 200 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 170 g butera
- malo mrvica

### **Priprema**

Ušpinovati 200 g šecera sa 2 decilitra vode, pa dodati 2 štangle rastopljene cokolade i 300 g skuvanog, pasiranog kestena, 100 g mlevenog badema i 2 kesice vanilin šecera. Dobro izmešati, pa u ovu ohlaenu masu umešati 150 g umucenog butera. Namazati pleh, posuti ga mrvicama i sipati testo. Tortu staviti u frižider, pa je tek sutradan izvaditi, staviti na tanjur i preliti glazurom.

Glazura: 3 štangle cokolade, 4—5 kašika vode, kašicicu butera i kašicicu ulja prokuvati, pa preliti tortu. Da bi se torta lakše izvadila iz kalupa, potrebno je da se kalup obloži folijom i pospe mrvicama.