

Kesten bajadere



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Tamni deo:

- **250 g**šecera
- **125 g**maslaca
- **100 gm**levene plazme
- **75 goraha**
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **75 ml ili 1 šoljica**vode
- **1 kašikakaka**a

Svetlij deo:

- **150 g**kesten pirea
- **70 g**maslaca
- **50 goraha**
- **50 gm**levene plazme
- **100 g**šecera

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **3 kašikeulja**

Priprema

Prvi deo: Ušpinovati šecer, u šecer dodati maslac i sacekati da se masa malo ohladi. U prohladjenu masu dodati ostale sastojke i sve dobro sjediniti mikserom na najmanjoj brzini. Izliti masu na pleh. Ostaviti da se masa stegne.

Drugi deo: Dok se prvi deo hlađi, ponoviti postupak sa sastojcima za drugi, svetlijii deo. Ušpinovati 100g šecera, dodati maslac, rashladiti malo masu, i u rashladjenu masu dodati ostale sastojke. jediniti mikserom na najmanjoj bržini. Peliti preko prvog dela mase.

Glazura: okoladu istopiti na pari sa uljem i mešati dok mase ne bude glatka i sjajna. Preliti glazuru preko kolaca. Ostaviti na par sati da se rashladi.

Savet