

## ***Kesten torta (2)***



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 250 gmlevenog keksa
- 250 gkesten pirea
- 150 gmargarina
- 100 gšecera u prahu
- 100 gmlevenih oraha
- 50 mlruma

#### **Fil:**

- 250 gkesten pirea
- 250 gmlevenih oraha
- 100 gmargarina
- 100 mlvode
- 100 gšecera (u kristalu)
- 2 kesicevanilin šecera
- 50 mlruma
- 50 gmlevenog keksa

#### **...i još:**

- 2 kesicešlag krema od vanile
- 50 gcokolade

## **Priprema**

**Kora:** U dubljoj posudi umutiti margarin sa šećerom u prahu. Dodati rum, mlevene orahe, kesten pire i mleveni keks. Sjediniti mikserom. Uzeti kalup sa obrucem, malo ga podmazati uljem, pa izruciti umucenu masu i formirati koru. Ostaviti u frižider, dok se sprema fil.

**Fil :** Staviti vodu, sa šećerom u kristalu i vanilnim šećerom, da prokuva. U posudu staviti mlevene orahe, pa ih preliti sa prokuvanim šećerom. Promešati, pa dodati omekšali margarin, rum, kesten pire i mleveni keks. Umutiti mikserom (ne treba da vas brine što je fil redak), pa staviti preko formirane korice. Poravnati i staviti u frižider, preko noci.

Sutradan izvaditi tortu iz frižidera, skinuti obruc i premazati je sa umucenim šlagom. Po vrhu krupno narendati cokoladu.

## **Savet**