

# *Torta od kestena*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 10 jaja
- 300 g šecera
- 300 g pasiranog kestena (može smrznutog)
- 5 štangli cokolade
- 1 kašika ruma

### **Fil:**

- 125 g butera
- 125 g šepera u prahu
- 150 g pasiranog kestenja
- 1 kesica vanilin-šecera

### **Preliv:**

- 3 štangle cokolade
- 50 g butera

## **Priprema**

Belanca cvrsto umutiti sa šecerom, a zatim umešati žumanca, omekšalu cokoladu, rum i pasirani kesten. Masu izruciti u podmazan i brašnom posut kalup i peci u pecnici. Pecenu tortu izvaditi iz kalupa i kada se ohladi

raseci je na dva dela i filovati.

Fil: Buter umutiti sa šećerom i umešati kesten i vanilin-šećer. Tortu filovati u dva sloja i sa strane a odozgo preliti čokoladom.