

Torta filovana kestenom



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 140 g šecera
- 1 štangla strugane cokolade
- 80 g badema
- 80 g lešnika

Fil:

- 250 g pasiranog kestena
- 100 g butera
- šecera po ukusu
- 1 kesica vanilin-šecera
- malo džema od kajsija

Priprema

Žumanca umutiti sa šecerom, dodati struganu cokoladu, badem i lešnik i na kraju umešati cvrst sneg od belanaca. Masu sipati u kalup i peci u pecnici.

Fil: umutiti buter sa šecerom po ukusu, dodati vanilin-šecer i na kraju kesten. Sve dobro umutiti. Pecenu tortu raseci na pola, premazati je tankim slojem džema od kajsija, preko njega staviti fil, i preklopiti drugom polovinom torte. Tortu odozgo i sa strane premazati istim filom i posuti je struganom cokoladom.