

Kesten - plazma štangle



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- **7** jaja
- **7** kašika šecera
- **7** kašika brašna
- Za preliv:
 - **2** dlkašastog soka od kajsije
 - Za fil:
 - **250** g šecera
 - **1** šoljica vode
 - **500** g kesten pirea
 - **150** g mlevene plazme
 - **250** G maslaca
 - Za glazuru:
 - **200** g tamne cokolade
 - **80** g maslaca

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom da se dobije gusta masa. Dodati brašno sve promešati lagano kašikom. Pleh obložiti pek papirom i sipati testo. Peci u zagrejanoj rerni na 220 C 20-ak minuta.

Dok se biskvit pece, u posudu staviti šefer, preliti vodom i pustiti da se ušpinuje, dodati maslac, pa sve lepo sjediniti na vatri. Skloniti posudu i umešati kesten pire, može i mikserom. Na kraju dodati mlevenu plazmu. Prohlaenu koru preseci na pola. Možete peci dve kore. Kore preliti sa po 1 dl soka od kajsije. Prelivenu koru premazati sa 2/3 fila, staviti preko drugu koru, preko nje 1/3 fila koji je ostao.

Na vatri rastopiti cokoladu sa maslacem i preliti preko fila. Ostaviti da se stegne i seci na štangle.

Savet