

## ***Kesten rum torta***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **250 g** kesten pire
- **200 g** šecera u prahu
- **30 ml** ruma
- **250 g** putera
- **1** llatka pavlaka
- Za kore:
- **2 kesice** prašak za pecivo
- **4 kašike** kakao
- **1 kesica** soda bikarbone
- **1** kašaulja
- **4** kašebrašna
- **2** kašešecera
- **4** jajeta

### **Priprema**

Izmutiti sve sastojke za kore i od te smese ispeci dve kore. Fil: Izmutiti kesten pire, prah šecer, puter i rum. Izmutiti slatku pavlaku. Filovati tortu sledecim redom kora - fil - slatka pavlaka - kora - fil - i završiti i ukrasiti tortu slatkom pavlakom.

**Savet**