Kesten dezert torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **5**belanaca
- **10 kašika**šecera
- **1 kašika**sirceta
- **100 g**pecenog mlevenog lešnika

Za fil:

- **1,5 l**mleka
- **200 g**gustina
- **5 kašika**brašna
- **15**žumanaca
- **300 g**šecera
- **300 gMenaž cokolade**
- **2**margarina
- **200 g**kesten pirea
- **2 kesice**vanilin šecera

Za glazuru:

- **200 gMenaž cokolade**
- **4 kašike**ulja

Priprema

Priprema: Umutiti dobro 5 belanaca sa 10 kašika šecera dok se sav šecer ne sjedini sa belancima i na kraju dodati kašiku sirceta. Posuti lešnik po papiru za pecenje kojim je obložen pleh. Preko lešnika sipati masu od belanaca i sušiti koru na 100 stepeni jedan sat. Na takav nacin napraviti još dve kore, ukupno da bude tri.

Umutiti žumanca sa šecerom i malo mleka, dodati brašno i gustin, sjediniti dobro da masa ne bude grudvasta. Ostatak mleka staviti na vatru sa malo šecera i vanil šecerom i prokuvati. U provrelo staviti smesu sa žumancima i mešati da ne zagori. Dobro skuvan fil ostaviti da se ohladi. U hladan fil umešati 2 razraena margarina i dobro sjediniti. Kesten pire malo razradite mikserom, dodajte malo ruma pa umešajte u osnovni fil.

Filovati kore tako što cete staviti da strana sa lešnikom bude gornja pa staviti fil, druga kora, fil, treca kora, fil i na kraju tortu obložiti sa 200 g otopljene Menaž cokolade sa 4 kašike ulja. Uzeti modlu u obliku zvezde staviti na još toplu glazuru i posuti unutrašnju površinu mlevenim lešnikom. Zvezde reati po želji...

Savet

Torta je posebna i veoma zanimljivog ukusa baš zbog posebne arome kesten pirea... Prijatno!