

Kruna od cokolade i kestena



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** Menaž cokolade
- **1 list** oblande

Za fil:

- **2** jajeta
- **2** žumanca
- **40 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **200 g** Menaž cokolade
- **200 g** kesten pirea
- **400 ml** slatke pavlake
- **2 kašika** meda

Za glazuru:

- **50 g** Menaž cokolade
- **malo** ulja

Priprema

Jaja, žumanca i šecer kuvajte na pari dok se malo ne zgusnu, a šecer otopi.

Dodajte izlomljenu cokoladu i nastavite sa kuvanjem dok smesa ne pocne da se zgušnjava.

Skinite sa vatre i ostavite da se ohladi.

Posebno umutite slatku pavlaku sa medom, dodajte pire od kestena i ohlaenu smesu od cokolade. Mutite mikserom dok se svi sastojci ne povežu.

Oblandu isecite u krug precnika 23 cm i stavite na dno okruglog kalupa. okoladu podelite na štanglice i poreajte sa unutrašnje strane kalupa.

Na oblandu izlijte pripremljeni fil, poravnajte i ostavite u kalupu preko noci ili najmanje dva sata da se hladi u frižideru.

Za glazuru otopite cokoladu sa malo ulja i prelijte preko ohlaenog fila i ostavite da se stegne.

Gotovu tortu ukasite sa kuglicama napravljenih od kesten pirea i poslužite.

Savet

Uživajte na sva ula u okoladi i kestenu. Prijatno!