

Kesten pire torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastoјci

Za koru:

- **10**jaja
- **150** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **100** gšecera
- **100** gkesten pirea
- **4** kašikemleka
- **50** glandane cokolade

Sirup ze kore:

- **5** kašikašecera
- **3** kašikevode

Za fil:

- **800** mlmleka
- **150** ggustina
- **150** gkesten pirea
- **250** gmlevenih oraha
- **100** gmlevenog keksa
- **1**margarin
- **100** gšecera
- **2**kesten cokoladice

Za glazuru:

- **300 ml** slatke pavlake
- **300 g** cokolade za kuvanje

Za ukrašavanje:

- **100 ml** slatke pavlake
- **1** belance
- **250 g** prah šecera

Priprema

Mutimo jaja sa šecerom. Mutimo ih oko 10 minuta da postanu pena i da porastu duplo. U drugoj posudi pomešamo kesten pire, mleko i prosejano brašno sa praškom za pecivo. Pomešamo obe smese pa dodamo sitno izrendanu cokoladu. Obložimo veliki pleh pek papirom pa ispecemo koru.

Skuvamo sirup za koru, i ostavimo da se prohladi. Premažemo koru cetkicom. Stavimo 600 ml mleka sa šecerom da se ugreje. U ostalo mleko razmutimo gustin. Pa ukuvamo gust fil. Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi umutimo margarin pa podelimo na tri dela. U prvi deo dodamo mlevene orahe i keks.

U drugi deo umutimo kesten pire.

A u treći izrendamo kesten cokoladice.

Filujemo: ja sam kore sekla na srca i krugove. Ali naravno po želji. Stavimo koru pa fil sa kestenom...

...pa fil sa cokoladicama...

...pa fil sa orasima.

Tako dok se ne utoše sastojci. Meni je preostalo filova, pa sam ih pomešala i premazala celu tortu.

Stavimo da se stegne. Za to vreme zagrejemo slatku pavlaku pa dodamo cokoladu i mešamo da se cokolada dobro otopi. Prelijemo tortu glazurom i ostavimo da se stegne.

Umutimo belance sa prah šecerom kao i slatku pavlaku pa ukrasimo po želji.

Perlice sam napravila dan ranije od royal icing-a pa ih ostavila preko noci da se osuše. Pa ih pincetom skidam i ram na tortu.

Parce.

Savet

:-)