

Kolac sa kestenom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Tamna kora:

- **500** gmlevenog keksa po izboru
- **200** gšecera
- **2** dlvode
- **3** kašikecokolade

Svetla kora:

- **500** gkesten pirea
- **250** gmargarina
- **5** gželatina
- **2** kašikevode

Glazura:

- **80** gcokolade
- **mala** kockaputera
- **2** kašikemleka
- **1** kašikašecera u prahu

Priprema

Pomešati šećer i vodu i staviti da prokljuca. Ohladiti.

Posebno pomešati keks i rendanu cokoladu i preliti ohlaenim sirupom. Sve dobro ujediniti. Želatin preliti hladnom vodom i ostaviti 10 minuta da malo nabubri. Za to vreme umutiti margarin, postepeno mu dodajuci kesten pire. Umucenu smesu sjediniti sa želatinom.

Odgovarajuci tanjir posuti šećerom u prahu. Naneti tamni sloj i oblikovati kolac. Preko tamne kore naneti drugi sloj od kestena. Lepo izjednaciti masu.

okoladu otopiti sa parčetom margarina i mleka. Preliti kolac.

Savet