

Kesten torta (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za dva fila:

- **200 g** šlaga
- **2 dl** hladne kisele vode
- **500 g** kesten pirea
- **100 g** maslaca
- **100 g** čokolade
- **100 g** mlevenih oraha
- **1 kašika** rum

Za glazuru:

- **150 g** čokoladne glazure

Priprema

Umutiti kesten pire i maslac. Zatim umutiti šlag sa kiselom vodom. Obe mase sjediniti i podeliti na dva dela. U prvi deo dodati samlevenu čokoladu i 1 kašiku rum, pa oblikovati tortu na tacni.

U drugi deo dodati mlevene orahe, pa pažljivo staviti preko prvog fila.

Odozgo staviti čokoladnu glazuru. Staviti u frižider da prenoci.

Savet

Topi se u ustima.