

Vocna keks torta sa kesten pireom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **250 g** kesten pirea
- **200 ml** slatke pavlake
- **4 kašike** šećera u prahu

Fil:

- **300 g** mlevene plazme
- **300 g** izdrobljene plazme
- **1/2** l jogurta
- **10 kašika** šećera u prahu
- **500 g** višanja

Za dekoraciju:

- **1 kesica** šlag pene

Priprema

Odmrznuti kesten pire i razbiti ga mikserom (ako kesten pire nema ukus ruma dodati dve kašike ruma). Posebno umutiti slatku pavlaku, uz dodavanje šećera u prahu. U umuceni kesten pire dodati slatku pavlaku i, dobro, umutiti.

Uzeti obruc kalupa za torte, vel. 26cm, pa ga obložiti providnom folijom. Obruc staviti na tacnu za tortu. Unutar obruca izruciti smesu sa kesten pireom i, kašikom, formirati koru.

U dublju posudu staviti mlevenu i izdrobljenu plazmu. Dodati šecer u prahu i izmešati. Zatim preliteri sa jogurtom i, kašikom, dobro izmešati. Dodati očišcene i, dobro, isce?ene višnje. Još jedanput promešati.

Kašikom stavljati, deo po deo, fila i, ravnomerno, ga rasporediti preko kore (navucite na ruku kesu od zamrzivaca i, bez problema ce te rasporediti fil, da vam se ne lepi za ruku).

Šlag penu umutiti prema uputstvu sa pakovanja. Umucenu šlag penu naneti preko fila i tortu ostaviti u frižider, najmanje 4-5 sati.

Zatim izvaditi tortu iz frižidera, skloniti obruc, kao i providnu foliju. Isecite jedno veliko parce (za svoju dušu) i uživajte u ukusu.

Savet