

Posne kocke sa kesten pireom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl** vode
- **300 g** šecera
- **1 dl** ulja
- **2 kašike** džema od kajsija
- **1 kašica** sode bikarbone
- **300 g** brašna
- Za fil:
- **300 g** mlevene posne plazme
- **250 g** kesten pirea
- **2 dl** soka
- **100 g** margarina
- **150 g** šecera u prahu
- **2 dl** soka za preliv kore
- Za glazuru:
- **250 g** posne cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Umutiti šecer sa kiselom vodom, uljem, džemom i sodom bikarbonom. Kada masa postane ujednacena, dodati brašno. Mešajte lagano i vodite racuna da u testu ne ostanu grudvice. Pleh vel. 30x20 obložite pek papirom, sipajte testo. Protresite pleh da se testo svuda izjednaci. Pecite na 200 stepeni dvadesetak minuta. Izvadite pecenu koru i prenesite je na služavnik gde cete je filovati.

Pripremite fil tako što mleveni keks prvo natopite sokom, zatim dodate kesten pire, sve mešanjem izjednaćite. Posebno umutite margarin sa šećerom u prahu, dodate prethodnoj masi. Mikserom ili žicom mešajte dok masa postane penasta. Pecenu koru prelijte sokom, izbockajte cackalicom da lepo upije. Preko rasporedite fil.

Otopite cokoladu sa 3 kašike ulja, prelijte preko fila. Sacekajte da se ohladi. Kolac secite u obliku kocki ili štangli.

Savet

Od pripremljene mase za koru, mogu se ispeći dve korice u manjem prehu i filovati istim filom kao torta.