

Kesten torta sa narandžom i cokoladom



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **120** gbrašna
- **100** gmargarina
- **100** gbadema
- **2** kašikekore od narandže
- **3** kašike soka od narandže
- **120** gšecera
- **1** kesicavanil šecera
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **100** gcokolade za kuvanje

Krem od kestena:

- **500** gkesten pirea
- **2** kašikenaribane kore od narandže
- **250 ml** slatke pavlake
- **3** kašikešecera u prahu
- **5** gželatina
- **120** gmargarina

Glazura:

- **200 g** cokolade
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Jaja podeliti na belanca i žumanca. Od belanaca umutiti cvrst sneg. Žumanca penasto umutiti sa šecerom i vanil šecerom. Margarin ugrejati i u vrucem margarinu razmutiti cokoladu do topljenja, prohladiti i dodati smesu u umucena žumanca. Žumancima dodati brašno, koru i sok od naradže, pecivo, bademe (ili lešnik, orah, kikiriki po ukusu :)). Na kraju sve sjediniti sa belancima, presuti u kalup i peci oko 20 minuta na 180 C. Ohlaenu koru preseci na pola.

Margarin penasto umutiti, dodati kesten pire koji je omekšao na sobnoj temperaturi, šecer u prahu, koru od naradže. Želatin potopiti u 5 kašika hladne vode ostaviti oko 10 minuta. Kada nabubri zagrejati malo u loncicu i dodati u kesten kremu. Slatku pavlaku umutiti i sjedini sa kestenom.

Prvu koru natopiti sokom od narandže, meni je trebalo oko 2,5 naradže. Premazati kremom i ponoviti postupak sa drugom korom i na kraju krem od kestena.

Zagrejati slatku pavlaku i u njoj rastopiti cokoladu, ohladiti i premazati preko torte. "Ogledalo" glazuru pravite po želji od 10 g želatina, 200 ml slatke pavlake, 100 g kakaa, 200 g šecara i 100 ml vode. U zagrejanu vodu dodati sve sastojke i mlake prelitи preko torte. Ne ostavljajte dugo da se hlađe da se ne bi previše stegli.

Savet