

Kesten torta sa narandžom i cokoladom



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 120 gbrašna
- 100 gmargarina
- 100 gbadema
- 2 kašikekore od narandže
- 3 kašike soka od narandže
- 120 gšecera
- 1 kesicavanil šecera
- 1/2 kesicepraška 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 šećerom i vanil šećerom. Margarin ugrijati i u vrućem margarinu razmutiti cokoladu do topljenja, prohladiti i dodati smesu u umućena žumanca. Žumancima dodati brašno, koru i sok od narandže, pecivo, bademe (ili lešnik, orah, kikiriki po ukusu :)). Na kraju sve sjediniti sa belancima, presuti u kalup i peći oko 20 minuta na 180 C. Ohla?enu koru preseći na pola.

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

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

Zagrijati 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 šećera i 100 ml vode. U zagrejanu vodu dodati sve sastojke i mlake preliti preko torte. Ne ostavljajte dugo da se hlade da se ne bi previše stegli.

Savet