

## **Kesten kocke**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 jaja
- 100 g šecera
- 140 g kesten pirea
- 3 rebra narendane cokolade
- kašika brašna

#### **Nadev:**

- 150 g šecera u prahu
- 180 g maslaca
- 280 g kesten pirea

#### **Glazura:**

- 3 rebra cokolade
- 50 g maslaca

### **Priprema**

Penasto umutiti 4 žumanca i jedno celo jaje sa šecerom. Tome dodati kesten pire, narendanu cokoladu, brašno i cvrst ulupan sneg od belanaca. Peci u maslacem namazanom i brašnom posutom plehu u prethodno zagrejanoj pecnici.

U meuvremenu umutiti maslac sa šecerom i kesten pireom da se dobije penasta bela masa. Nadev premazati preko pecenog i ohlaenog kolaca.

Za glazuru rastopiti u pecnici maslac i cokoladu, pomešati da se masa dobro sjedini pa prelitи preko nadeva.  
Kada se glazura stegne, seci na kocke.