

# *Torta sa kremom od kestena*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Za testo:**

- 2jaja
- **200** gkristal šecera
- **150** goštrog brašna
- **50** gkakao praha
- **1** kesicapraška za pecivo
- **150** mlvode

### **Za kremu:**

- **250** gzaleenog zaslaenog kesten pirea
- sa aromom ruma i vanile
- **250** gmascarpone sira
- **250** mltoping baze

### **Za premaz:**

- **250** mltoping baze

## Za ukrašavanje

- **100** gzaleenog zaslaenog kesten pirea
- sa aromom ruma i vanile
- **malotamnog** šecera

## Priprema

Kesten pire pustiti da se odledi, najbolje preko noci na sobnoj temperaturi.

Izrada testa: Mikserom dobro umutiti jaja sa šecerom pa dodavati ostale sastojke i stalno mikserom mutiti. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 30x17 cm obložiti papirom za pecenje i uliti smesu za testo. Rernu zagrejati. Peci cca 20 minuta na temp. 200 stepeni. Peceno testo prevrnuti na tacnu posipanu prezlima (da se ne bi lepilo). Ohlaeno testo prerezati na 2 dela po visini. Izrada kreme: Toping bazu umutiti mikserom. Umešati mikserom kesten pire i mascarpone sir, dodati umucenu topping bazu i varjacom umutiti i onda još malo mikserom da bude lepa glatka masa. Testo dobro poprskati rumom staviti malo više od polovine kreme, pa polovinu umucene topping baze, staviti gore drugu polovinu testa i nju poprskati rumom, pa premazati kremom pa ostatkom umucene topping baze.

Po površini narendati zaleeni kestern pire i posuti tamnim šecerom. Ja sam koristila Organski kokosov šefer od nektara kokosovog cvijeta koji je lepe tamno smee boje.

## Savet

Nedavno sam radila kremu od mascarpone sira i žute bundeve i okus mi je izuzetno prijaо. Kada je u prodavnicama poeo pojavljivati zaleeni kesten pire u kocki od 250 g palo mi je na pamet da bi kombinacija kesten pirea, mascarpone sira i topping baze mogla biti veoma dobra. Svaki sastojak koji sam dodavala sam izmerila i isprobavala okus dok nisam dobila zadovoljavajući okus. Da bi dobila mali kontrast izradila sam tamno testo sa kakaom. Super jednostavna torta, laka i brza za izradu. Jednom sam testo radila u tepsiji dimenzija 30x17cm , a drugi put u veoj tepsiji 20x29 cm i tada testo nisam prepolovila nego sam premazivala testo sa kremom pa sa šlagom.