

Kremaste kocke sa kestenom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 50 g kristal šećera
- 50 g maslaca ili margarina
- 50 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 25 g holandskog kakaoa
- 75 g mlevenog badema
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kašik kisele pavlake

Za prelivanje pecenog testa:

- 1/2 ceparuma
- 1/2 c pavode
- 1 kesica rum šećer

Za kremu:

- 250 g zaleenog zaslaenog kesten
- pirea sa aromom ruma i vanile
- 250 g mascarpone sira
- 250 ml toping baze

Za premaz:

- 250 ml toping baze

Za ukrašavanje:

- 100 g zaleenog zaslaenog kesten
- pirea sa aromom ruma i vanile
- malotamnog šecera

Priprema

Kesten pire za kremu pustiti da se odledi, najbolje preko noci na sobnoj temperaturi. Priprema testa: Belanca mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šecerom i vanili sa šecerom penasto umutiti dodati mleveni badem, prosejano brašno sa praškom za pecivo, prosejan kakao, otopljeni margarin i kiselu pavlaku te dobro mikserom izmešati. Na kraju dodati sneg od belanaca i lagano varjacom umutiti. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30 cm namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Testo uliti na papir u tepsiji i ravnomerno rasporediti. Staviti peci u zagrejanu rernu na 180°C i peci 20 minuta. Sa iglom proveriti da li je testo dovoljno peceno (Ako se ne lepi na iglu i igla je suva, bez ostataka testa testo je peceno). Tacnu za posluživanje posipati prezlima de se testo ne bi lepilo na tacnu kada ga oslobodimo od papira. Pecen kolac lagano zajedno sa papirom za pecenje prebaciti na tacnu za posluživanje, pažljivo pomocu lopatice proci ispod kolaca radi provere da se negde nije zalepio i polagano izvuci papir ispod testa. Pustiti da se malo prohladi. Ohlaeno testo poprskati sa zašeceranim rumom. Izrada kreme: Topping 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. Kremu ravnomerno rasporediti po navlažnom testu. Umutiti topping bazu za premaz i ravnomerno rasporediti po kremi. Po površini narendati zaleeni kesteni pire i posuti tamnim šecerom. Ja sam koristila Organski kokosov šecer od nektara kokosovog cvijeta koji je lepe tamno smeje boje. Lenjirom i koncem oznaciti parcad: Stranicu od 16,5 cm podeliti na 3 dela po 5,5 cm svaki. Stranicu od 30 cm podeliti na 6 delova po 5 cm svaki.

Od ove kolicine namirnica dobila sam ukupno 18 parjadi.

Savet

Volim kolae sa kestenom i uvek isprobavam nove kombinacije testa i kreme u želji što boljeg okusa.