

## *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 zaleženog zaslaženog kesten
- pire sa aromom ruma i vanile
- 250 g mascarpone sira
- 250 ml toping baze

## Za premaz:

- 250 ml toping baze

## Za ukrašavanje:

- 100 g zaleđenog zaslaženog kesten
- pirea sa aromom ruma i vanile
- malotamnog šećera

## 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 šećerom i vanili sa šećerom 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. Ohlaženo testo poprskati sa zašecerenim 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 zaleđeni kesteni pire i posuti tamnim šećerom. Ja sam koristila Organski kokosov šećer od nektara kokosovog cvijeta koji je lepe tamno smeđe 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 kolače sa kestenom i uvek isprobavam nove kombinacije testa i kreme u želji što boljeg okusa.