

Snežni breg sa kestenom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- **250 g** kesten pire
- **300 ml** slatke pavlake
- **3 kašike** šećera u prahu

Kora:

- **5** jaja
- **1/2 tegle** pekmeza od kajsije
- **5 kašika** brašna
- **5 kašika** šećera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** šlaga
- **3 kašika** mlevenog keksa

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst šam, dodati žumanca, brašno i prašak za pecivo. Smesu uliti u pravougaoni pleh i peći koru oko 20 minuta na 180 stepeni.

Ispecenu koru izvaditi iz rerne i uviti zajedno sa krpom u rolat.

Kada se kora ohladi odmotati je, izvaditi krpu pa koru premazati pekmezom od kajsijsa pa opet uviti u rolat.

Izmutiti slatku pavaku sa šećerom u prahu i dodati kesten pire. Sve lepo sjediniti. Rolat iseci na parcice debljine 1 cm.

Odgovarajucu staklenu ciniju obložiti prozirnom folijom. Poreati rolat isecen na parcice tako da prekrije citavu površinu posude, a sredinu napuniti filom. Poravnati fil pa preko njega posuti mleveni keks.

Pokriti posudu prozirnom folijom i staviti u frižider da se dobro stegne. Potom je prevrnuti na tacnu i odstraniti foliju.

Izmutiti šlag i dekorisati celu tortu.

Savet