

Trougao kolac sa kestenom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 60 g šecera
- 60 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa
- 3 kašike džema od kajsija
- 1 kesica pudinga od čokolade
- 250 g kesten pirea
- 2,5 dl slatke mlečne pavlake
- 50 g čokolade za mesnju
- 1 vanil šećer
- 400 ml mleka
- 3 kašike šecera

Priprema

Umititi jaja sa šećerom pa umesati brašno, prašak za pecivo i kakao pa sipati u pleh obložen pek papirom. Masu tanko razvuci. Peci u rerni na 180°C oko 15-20 minuta. Pecenu i prohladjenu koru preseći na dva dela. Ako je potrebno koru opseci da bude ravna. Na jednu polovinu naneti džem i poklopiti drugim delom kore.

Skuvati puding sa šećerom i ostaviti ga da se ohladi.

Staviti koru na tacnu na kojoj će se kolac služiti. Na sredinu staviti masu od kesten pirea koju rukom treba umesiti i napraviti ili oblik trougla ili salame. Ja koristim maarski kesten pire koji je zacinjen. Ako se koristi

neki drugi po potrebi dodati malo ruma i vanile.

Oko kesten pirea namazati ohlaenu puding i poravnati ga da se obe strane bude kosina. Na puding naneti umucenu pavlaku sa vanil šecerom ili umucenu kesicu šlaga.

Ostaviti kolac u frižider da se stegne i fobro ohladi.

Ohlaen kolac posuti sa strugotinama cokolade. To je najbolje uraditi pred samo služenje.

Seci kolac na šnite i služiti.

Ako i posle nanošenja pavlake sa strane ostane viška kore kolac se može opseci.

Savet

Ovaj recept sam davno prepisala iz novina i nedavno sam ga nasla i napravila. Malo je rei da smo oduševljeni ukusom posebno jer obožavamo kesten pire. Za svaku je preporuku.