

Kesten kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **2** kašike brašna
- **2** kašike gustina
- **2** kašike ulja
- **2** dl mleka
- **4** kašike ekstrata ruma

Fil:

- **4** jajeta
- **200** g šecera
- **100** g cokolade
- **250** g putera
- **250** g kesten pirea
- **3** kašike ekstrata ruma

Za dekoraciju:

- **3** dl slatke pavlake

Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrst šam postepeno dodajuci kašiku po kašiku šecera. Zatim dodavati jedno po jedno žumance neprekidno muteci mikserom. Smanjiti brzinu mucenja pa sipati ulje u tankom mlazu. Na kraju dodati mešavinu brašna i gustina pa dobro izmešati. Pravougaonu tepsiju obložiti papirom za pecenje i izliti u nju smesu za koru. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Posebno sjediniti mleko i rum pa poprskati prohlaenu koru. Fil: Sjediniti jaja i šefer pa kuvati na pari neprekidno mešajuci dok se cecer ne rastopi. U ohlaenu smesu dodati omekšali puter i umutiti mikserom. Na kraju dodati kesten pire i ekstrat ruma, pa miksati dok se ne dobije glatka smesa. Na kraju koru premazati filom od kestena. Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag i premazati preko kore. Ukrasiti rendanom cokoladom.

Savet