

Kolac sa kestenom



Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 450 g kesten pirea
- 2 kasike ruma
- 100 g mlevenih orahe
- 50 g brašna
- 1 kašicica praška za pecivo

Za fil:

- 300 g šlaga
- 6 dl kisele vode
- 3 kašike vanilin šecera
- 1 kasica želatina

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šecerom, umešati rum, kesten, orahe, brašno i prašak za pecivo.

Testo podeliti na tri jednaka dela. Uliti u manji, nauljen i brašnom posut pleh i peci 25 minuta na 200 stepeni(svako testo ispeci pojedinačno).

Želatin pripremiti prema upustvu.

Šlag umutiti sa kiselom vodom i vanilin šećerom, umešati želatin.

Filovati kore.