

Vocna kesten torta



Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 250 g šecera
- 10 kašika hladne vode
- 1 kesica vanilin šecera
- 200 g brašna
- 100 g mlevenih oraha
- 1 prašk za pecivo
- prstohvat soli

Za fil:

- 500 g kesten pirea
- 200 g mlevenih oraha
- 100 g mlevenog kekxa
- 2 margarina

Za filove:

- 500 g prah šecera
- 500 g šlag krema od vanile
- 900 ml hladnog mleka
- 800 g malina
- sok do 1 limuna
- 2 dl soka od malina
- 8 kašika tecne vanile
- 4 kašike cokolade u prahu

- 1-2 kašičice čokoladnih mrvica

Priprema

Za koru: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti sa prstohvatom soli u šam. Žumanca sa šećerom i vanilin šećerom, mutiti i postepeno dodavati hladnu vodu. Kada se dobije gusta penasta masa dodati brašno, orahe i prašak za pecivo i sve dobro sjediniti.

Umešati lagano šam do belanaca i masu sipati u tepsiju, obloženu papirom za pečenje (oblik tepsije može da bude četvrtast ili okrugao), i staviti u zagrejanu rernu na 200 C da se pece.

Kada kolac porumeni smanjiti temperaturu na 180 C i peći još desetak minuta. Koru za svaki slučaj možete da probodete čačalicom da vidite da li je pečena, pa ako se ne lepi, testo je gotovo.

Pečenu koru izvadite iz rerne i odmah je odvojite od papira i ostavite da se ohladi. Ohlaženu koru presećite vodoravno dva puta, da se dobiju 3 kore.

Za fil: Umotite šlag krem sa mlekom, prema uputstvu sa kesice. Maline prelite sokom od limuna, malo ih izgnječite da puste sok i podelite na 2 dela, prethodno odvojite desetak malina za ukrašavanje.

Margarin umotite sa prah šećerom i tečnom vanilom u penastu masu, i podelite je na 4 dela.

Sada napravite 3 fila.

Fil I: Kesten pire stavite u dublju posudu za mućenje, dodajte 4 kašike umućenog šlag krema, čokoladu u prahu i 2/4 umućenog margarina i sve dobro mikserom sjedinite. Fil podelite na 2 dela.

Fil II: Orahe, keks i 2 kašike umućenog šlag krema i 1/4 umućenog margarina stavite u dublju posudu za mućenje i mikserom sve dobro sjedinite.

Fil III: Ostatak umućenog margarina umotite mikserom sa 4 kašike umućenog šlag krema.

Finalni postupak: Na tacnu stavite prvu koru, malo je poprskajte sokom od malina i rasporedite polovinu malina. Preko stavite polovinu fila od kestena, preko fila od kestena namažite 4 kašike umućenog šlag krema. Stavite drugu koru, isto je poprskajte sokom od malina, rasporedite drugi deo malina, preko stavite fil od orahe, namažite opet 4 kašike umućenog šlag krema. Stavite 3 koru, koju takođe poprskate sokom od malina, namažite drugi deo fila od kestena, preko njega stavite treći fil od margarina i šlag krema i odozgo i sa strane namažite ostatkom umućenog šlag krema i ukrasite malinama i čokoladnim mrvicama.

Ostaviti u frižideru do sutradan da se stegne. Seci na parcad i služiti. Prijatno!