

Kesten torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tortu:

- **300 g** mlevene plazme
- **120 g** margarina
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **50 g** šećera u prahu
- **2 kašikeruma**

Krema:

- **200 g** margarina
- **250 g** kesten pirea
- **50 g** šećera u prahu
- **3 dl** slatke pavlake za šlag
- **maloruma**

Još:

- **2 dl** slatke pavlake za šlag

Priprema

Margarin, keks, otopljenu čokoladu, šećer u prahu i rum dobro izjednačiti i formirati koru u okruglom kalupu.

Umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati kesten pire, rum i umucenu slatku pavlaku. Kremu naneti preko keksa.

Umutiti 2 dl slatke pavlake, premazati preko kreme i ukasiti tortu.

Savet