

Kesten kocke

Desert sa čokoladnim i šlag kremom i toppingom od kestena

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Testo:

- 5 žumanca
- 90 g šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 125 ml vode
- 2 kašika/e ruma (38%)
- 125 ml ulja
- 5 belanaca (veličine M)
- 90 g šećera
- 250 g brašna
- 0,5 kesice Dr. Oetker Praška za pecivo
- 40 g Dr. Oetker Kakao
- 150 g orašastog voća (usitnjenog)

Čokoladni krem:

- 1 kesica Dr. Oetker Kremfixa
- 300 g čokolade (omekšale)
- 350 ml slatke pavlake

Šlag krem:

- 1 kesica Dr. Oetker Kremfixa
- 350 ml slatke pavlake
- 2 kesice Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer

Topping od kestena:

- 500 g kestena pirea (odmrznutog)
- 40 g šećera u prahu
- 2 kašika/e ruma (38%)

Za posipanje:

- Dr. Oetker Kakao

1 Testo:

Za smesu mikserom (metlicama) penasto umutite žumanca sa šećerom, vanilin šećerom, vodom, rumom i uljem. Belanca čvrsto umutite sa šećerom i varjačom lagano umešajte u smesu. Pomešajte brašno i prašak za pecivo, dodajte kakao i prosejte sve na smesu, a zatim umešajte i orašasto voće.

2 Smesu razmažite po plehu (30 x 35 cm), prethodno obloženom papirom za pečenje. Pleh stavite u sredinu prethodno zagrejjane peći. Električna peć: oko 180°C. Vrepro vazduh: oko 160°C. Vreme pečenja: oko 20 min.

3 Ohlađeni kolač prevrnite i odstranite papir za pečenje.

4 Čokoladni krem:

Kremfix umešajte u slatku pavlaku i umutite u čvrsti šlag, zatim lagano dodajte omekšalu čokoladu i premažite dobijeni krem preko kolača.

5 Umešajte Kremfix i vanilin šećer u slatku pavlaku. Umutite u čvrsti krem i premažite preko čokoladnog krema.

6 Umešajte Kremfix i vanilin šećer u slatku pavlaku. Umutite u čvrsti krem i premažite preko čokoladnog krema.

7 Topping od kestena:

Odmrznuti kesten pire pomešajte sa šećerom u prahu i rumom. Pireom punitite presu za krompir i istisnite po kolaču (po šlag kremu). Kolač ostavite oko sat vremena na hladnom.

8 Za posipanje:

Kolač pre posluživanja lagano pospite kakaom za kolače.

Savet:

- Kako biste dobili voćnu varijantu, na kolač pre premazivanja čokoladnim kremom poređajte 220 g ocedenih krušaka iz kompota.