

# Kesten kolači

Ukusni kolači sa kesten pireom i kakao sosom.

10 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 50 Min.



## Sastojci:

### Osnova:

4 jaja  
100 g šećera  
120 g oraha  
5 ml ulja  
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo  
2 kašika/e Dr. Oetker Kakao  
10 g Dr. Oetker Gustin

### Krem:

180 g kesten pirea  
1 kesica Dr. Oetker Šlag pene  
50 ml mleka  
5 ml Dr. Oetker Arome ruma

### Kakao sos:

80 ml mleka  
50 g šećera  
50 g putera/maslaca  
1 kašika Dr. Oetker Kakao

### Žele od kruške:

300 g pirea od kruške  
1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni  
20 ml vode hladne  
muskatni oraščić

## 1 Osnova:

Umutiti belanca, dodati im šećer, pa kad se sjedine dodati i žumanca. Umešati lopaticom redom: mlevene orahe, ulje, kakao, prašak za pecivo i gustin. Izliti u pleh i peći 20 minuta na 170 C.

## 2 Krem:

Umutiti kesten pire, mleko i šlag, pa dodati aromu ruma.

## 3 Pire:

Izblendati krušku i dodati muskantni orah. Natopiti želatin da nabubri, staviti ga na vatru da se zagreje, pa sjediniti sa pireom od krušaka. Začiniti, a po potrebi dodati šećer ako kruške nisu dovoljno slatke. Sipati u modle i ostaviti da se stegne.

## 4 Kakao sos:

Zagrejati mleko, kakao i šećer, pojačati vatru i dodati puter. Kuvati kratko, da se sos zgusne. Ostaviti da se ohladi.

## 5 Serviranje:

Na osnovu staviti žele, pa preko naneti krem od kestena i preliti sosom.



Dr. Oetker d.o.o.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300