

Jesenska poslastica: neodoljiva torta od kestena, ruma, čokolade i oraha

Isprobajte recept za ukusnu tortu od kestena, oraha, čokolade i ruma! Zadivite svoje ukućane ili goste pravom jesenskom poslasticom!

Sastojci:

Kesten pire:

- 1 kg kesten pirea
- 150 g mljevenih oraha
- 150 g šećera
- 150 g maslaca
- 50 g čokolade za kuhanje
- 1 žlica ruma

Glazura:

- 100 g čokolade za kuhanje
- 3 žlice šećera
- 6 žlica mlijeka

Priprema: Kestene stavite u veliki lonac, ulijte vode tako da budu skroz prekriveni i kuhajte ih 1h i 30 minuta. Za dobivanje 1 kg pirea od kestena trebat će vam 1,6 do 1,8 kg svježih kestena jer se tokom čišćenja težina smanji. Kuhane i ohlađene kestene prerežite po pola pa im malom žličicom izvadite sredinu. Očišćeni kesten pire sameljite u mlincu za orahe. Maslac, šećer i čokoladu stavite u lonac pa zagrijavajte na laganoj vatri dok se šećer i čokolada ne otope pa dodajte rum i mljevene orahe. Malo ohlađenu kremu dodajte u zdjelu sa kesten pireom. Smjesu dobro izmiješajte, a zatim ju rukama umijesite kao da mijesite tijesto. Kada se svi sastojci sjedine premjestite smjesu na tanjur za torte koji ste navlažili s malo hladne vode i formirajte oblik torte. Tortu prelijte čokoladnom glazurom koju pripremite tako da šećer otopite u malo mlijeka, a zatim dodate čokoladu i miješate dok se ne otopi.

Slatki savjet: Za bržu i jednostavniju pripremu torte koristite kupovni kesten pire.

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)