

Kocke od kestena

Kocke s čokoladnom i šlag kremom i toppingom od kestena

oko 42 komada



potrebno malo iskustva



do 30 Min.



Sastojci:

Tijesto:

- 5 žumanjka
- 90 g šećera
- 1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
- 125 ml vode
- 2 žlice ruma (38%)
- 125 ml ulja
- 5 bjelanjaka (veličine M)
- 90 g šećera
- 250 g glatkog brašna
- ½ omot Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
- 40 g Dr. Oetker Kakaa za kolače
- 150 g orašastih plodova (usitnjenih)

Čokoladna krema:

- 1 omot Dr. Oetker Kremfixa
- 300 g čokolade (omekšale)
- 350 ml vrhnja za šlag

Šlag krema:

- 1 omot Dr. Oetker Kremfixa
- 350 ml vrhnja za šlag
- 2 omota Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera

Topping od kestena:

- 500 g kesten pirea (odmrznutog)
- 40 g šećera u prahu
- 2 žlice ruma (38%)

Za posipanje:

- Dr. Oetker Kakaa za kolače

1 Tijesto:

Za smjesu mikserom (metlicama) pjenasto izradite žutanjke sa šećerom, vanilin šećerom, vodom, rumom i uljem. Bjelanjke čvrsto umutite sa šećerom i kuhačom lagano umiješajte u smjesu. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo, dodajte kakao i prosijte sve na smjesu, te umiješajte i orašaste plodove.

- 2 Smjesu razmažite po limu za pečenje (30 x 35 cm) kojeg ste prethodno obložili papirom za pečenje. Lim gurnite u sredinu prethodno zagrijane pećnice.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C
Vrijeme pečenja: oko 20 Minute

- 3 Ohlađeni kolač prevrnite i odstranite papir za pečenje.

4 Čokoladna krema:

Kremfix umiješajte u slatko vrhnje za šlag i istucite u čvrst šlag, zatim lagano dodajte omekšalu čokoladu i premažite dobivenu kremu preko kolača.



5 Šlag krema:

Umiješajte Kremfix i vanilin šećer u slatko vrhnje za šlag. Istucite u čvrstu kremu i premažite preko čokoladne kreme.

6 Topping od kestena:

Odmrznuti kesten pire pomiješajte sa šećerom u prahu i rumom. Pireom punite prešu za krumpire i istisnite po kolaču (po šlag kremi). Kolač ostavite oko sat vremena na hladnome.

7 Za posipanje:

Kolač prije posluživanja lagano pospite kakaom za kolače.

Tip from the Test Kitchen

- Kako biste dobili voćnu varijantu, na kolač, prije premazivanja čokoladnom kremom, poredajte 220 g ocijeđenih kriški krušaka iz kompota.

