



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

KESTEN KOCKE

BROWNIE:

175g maslaca

300g tamne čokolade (52% ili 54%)

4 jaja

300g smeđeg šećera

200g mekog brašna

25g kakaa

100g usitnjenih kuhanih ili pečenih kestena

KREMA:

250g kesten pirea

250g mascarpone sira

200ml tučenog slatkog vrhnja

GLAZURA:

150g čokolade

4 žlice ulja



Slatka Radionica
by
Vesna Nakić

POSTUPAK:

BROWNIE: Prethodno skuhati ili ispeći kestene, očistiti i usitniti.

Pećnicu zagrijati na 200°C. Pleh za pečenje lagano namastiti i obložiti papirom za pečenje. Neka papir viri malo preko ruba samog pleha.

U jednoj zdjeli otopiti čokoladu i maslac i povezati u jedinstvenu masu. U drugoj zdjeli pomiješati jaja i šećer; nije potrebno pjenasto umutiti, samo dobro umiješati. Jaja postupno dodati čokoladi, vodeći računa da se smjesa svaki put dobro izmiješa. Dodati prosijano brašno i kakao te miješati dok tijesto ne bude glatko i ujednačeno. Na kraju dodati usitnjene kestene i promiješati. Tijesto bi trebalo biti gusto. Izliti tijesto u pripremljeni pleh, dobro rasporediti po kutovima i poravnati. Peći 20', dok osjetite da se na vrhu formirala korica a i dalje je mekano od ispod. Ubodite tijesto čačalicom, malo tijesta bi trebalo ostati na njoj. Izvaditi iz pećnice i ostaviti da se hladi. Još mlaki brownie pomoću papira za pečenje izvaditi iz pleha, ukloniti papir i staviti ga na rešetku da se do kraja ohladi.

KREMA: Omekšali kesten pire pomiješati s mascarpone sirom u jednoličnu masu te dodati tučeno slatko vrhnje. Premazati preko brownie podloge. Staviti u frižider na hlađenje.

GLAZURA: Čokoladu i ulje otopiti i pomiješati u jednoličnu glazuru. Izliti preko kolača. Rezati na kocke i ukasiti po željama.

NAPOMENE:

- Kao orijentir, koristila sam pleh dimenzija 23x30cm
- Ukoliko vam se tijesto čini pregusto (ovisi o veličini jaja), dodajte 1-2 žlice vode
- Usitnjeni kesteni u brownieu nisu obvezni. No ukoliko ih stavljate, vodite računa da su kesteni mekani i fino usitnjeni. U suprotnom ćete imati gumenaste komadiće koji su u suprotnosti od strukture kolača
- Nemojte se pribojavati što tijesto nakon 20' djeluje ne pečeno; tijekom hlađenja će se stisnuti
- Bilo bi dobro da brownie ostavite da se do kraja ohladi jer se inače zna malo lijepiti za dno kada režete; kao da nije pečen do kraja, a pečen je
- Kesten pire je dosta aromatiziran sam po sebi pa nije bilo potrebe ikakvu aromu dodavati u kremu
- Rezala sam kocke veličine 5x5cm; veće nisu potrebne jer su zbilja bomba i zasitne su. Manje su mi nekako premale izgledale. Režite s nožem uronjenim u vruću vodu. Ipak nije klasični biskvit
- Ustanovili smo da su nam kesten kocke najukusnije nakon što odstoje 15-20' na sobnoj temperaturi. Iako i direktno iz frižidera nije problem

Dobar tek!