

# Kesten: Slane bombone i ledeni kesten kolač

## Slane bombone sa kestenjem

### Fil

ulje  
1 glavica crnog luka  
250 g bundeve  
250 g braon šampinjona  
100 ml crvenog vina  
100 g kuvanih kestena  
4 lista sveže žalfije  
4 suve šljive  
40 g prezli  
himalajska so  
biber šarena mešavina  
200 g trapist sira

### Testo

500 g lisnatog testa  
50 g brašna  
50 g margarina  
1 jaje

### Dekoracija

1 šargarepa  
1 krastavac  
1 jabuka

### Način pripreme

Fil: Pržiti na zagrejanom ulju luk sitno iseckan i bundevu oljuštenu i iseckanu na kockice 15 minuta. Dodati iseckane pečurke na kockice i dinstati još nekoliko minuta. Dodati skuvan i oljušten kesten iseckan na kockice, iseckanu žalfiju, iseckane suve šljive i vino i kuvati. Dodati prezle i začiniti solju i biberom. Ostaviti da se ohladi.

Testo: Lisnato testo razvučeno na površini posutoj brašnom iseći na 4 jednaka pravogaunika.

Dve bombone su posne, a dve mrsne. Za posne bombone na razvučeno testo staviti samo fil i umotati u obliku bombone. Viljuškom pritisnuti krajeve. Napravljene bombone premazati otopljenim posnim margarinom. Mrsne bombone napuniti filom i dodati iseckan sir na kockice. Premazati umućenim jajetom. Bombone staviti na pleh obložen pek papirom i peći u zagrejanom rerni na 180°C 30 minuta.

Poslužiti sa povrćem koje je seckano u raznim oblicima (šargarepa zvezdice, krastavac kao jelkice, srca od jabuke)



## Ledeni kesten kolač

### Podloga

10 keksa od tamne čokolade  
50 g margarina sa maslacem  
cimet šećer

### Praline

100 g žutog šećera  
100 g kestena  
ulje

### Fil

500 g kesten pirea  
3 kašike ruma  
karamel vanila  
300 ml slatke pavlake  
1 vanila burbon štapić  
300 g krem sira

### Preliv

3 kašike ruma  
3 kašike ekstrakta ruma

## Način pripreme

Za podlogu samleti keks i spojiti sa otopljenim margarinom sa maslacem. Dodati cimet šećer i umešati. Masu staviti na dno kalupa posutog sa malo suvog mlevenog keksa i masu pritisnuti rukama za podlogu da se stegne. Praline: Otopiti žuti šećer u šerpi na laganoj vatri i dodati skuvano, oljušteno i sitno iseckano kestenje. Masu izliti na pek papir premazan sa malo ulja da se stegne i ohladi.

Fil: Slatku pavaku umutiti zajedno sa mahunom iz štapića vanile i karamel vanilom. U druguj posudi umutiti kesten pire sa rumom. Tri kašike mešavine kesten pirea i ruma odvojiti sa strane u čuvati za kasnije. Ostatak umutiti sa umućenom slatkom pavlakom. U masu dodati ohlađeni karamelizovani šećer sa kestenjem i ručno umutiti.

Fil presuti u kalup preko podloge od mlevenog keksa i staviti u zamrzivač 12 sati da se potpuno stegne.

Kolač izvaditi iz zamrzivača pola sata pre posluživanja. Iseći parče i preliti ga sa 3 kašike odvojenog kesten pirea pomešanog sa rumom i ekstaktom ruma.