

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.