

# Kesten čoko pločice



## Izrada:

U odgovarajućoj posudi u mljeveni keks dodati odleđen kesten pire, omekšali maslac, šećer u prahu, rum šećer i aromu ruma (po ukusu). Rukom zamijesiti kompaktnu smjesu (u zavisnosti od vrste kesten pirea koji koristite možda će vam biti potrebno malo dodatne tečnosti, najbolje sok cijedene narandže).

Smjesu podijeliti na 2 jednaka dijela. Čokoladu otopiti na pari i dodati u ½ smjese te ponovo rukom mijesiti dok se ne dobije jednolična smjesa.

Za formiranje pločica koristiti silikonski kalup (7.5x4.5 cm, 12 komada). U kalup prvo ravnomjerno rasporediti svijetlu smjesu i poravnati, a zatim preko rasporediti i tamnu smjesu (za 1 pločicu je potrebno 35g svijetle smjese i 35g tamne smjese). Ostaviti u zamrzivač na 30 minuta.

Čokolade i ulje otopiti na pari.

Pločice izvaditi iz kalupa. Zatim u čist kalup sipati po 2-3 kašičice čokoladne glazure i vratiti pločice u kalup sa svijetlom stranom uronjenom u čokoladu. Ostaviti u zamrzivač dok se čokolada ne stegne, a zatim izvaditi uz kalupa, posuti kakao mrvicama i poslužiti.

Napomena: Kolač možete raditi i bez silikonskog kalupa tako što tamnu smjesu ravnomjerno rastanjite na četvrtastoj podlozi za torte na debljinu od 10mm, zatim preko rasporedite i svijetlu smjesu i sve prelijete čokoladnom glazurom.

Prijatno!

## Potrebni sastojci za 18 komada (7.5x4.5cm), vrijeme pripreme 45 min

- 500 g kesten pirea (zaslađen)
- 500 g mljevenog keksa
- 150 g maslaca (sobne temperature)
- 120 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker rum šećera
- 1 bočica Dr. Oetker Rum arome
  
- 80 g čokolade za kvanje (za ½ smjese)

## Čokoladna glazura:

- 100 g mliječne čokolade
- 100 g čokolade za kvanje
- 2 kašike ulja

## Još potrebno:

- Dr. Oetker Kakao mrvice