

# Kaštanový zákusek

asi 12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na těsto:

5 kusů bílek  
sůl  
5 kusů žloutek  
70 g med tekutý  
400 g kaštanové pyrě  
100 g mandlové plátky  
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
1 balíček Finesse citrónová kůra  
strouhaná Dr. Oetker  
30 g špaldová mouka celozrnná  
80 ml olej  
100 g jedlé kaštiny vařené  
rozmačkané

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení s vyšším okrajem 20  
x 30 cm

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky se solí šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V jiné míse vyšleháme žloutky s medem. Přidáme kaštanové pyrě, plátky mandlí, pastu, kůru, mouku, olej a sníh z bílků a vařečkou vymícháme dohladka. Nakonec do směsi vmícháme rozmačkané kaštiny a ještě krátce zamícháme. Těsto nanese do vymazaného a moukou vysypaného plechu a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 40 minut**

- 2 Necháme vychladnout a nakrájíme na řezy.