Kesten šnite sa malinama

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Fil:

- **250 g**kesten pirea
- **150 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ruma
- **150 g**malina
- **100 g**margaina
- **100 g**mlevenih oraha

Podloga:

- **150 g**keksa
- **1 dl**mleka

Za ukrašavanje:

- **150 g**šlaga
- **2 dl**vode
- **150 g**malina

Priprema

Podloga: U hladno mleko, umakati keks i reati na tacnu.

Fil: U posudi za mešanje, izmesati kesten pire, šecer u prahu i margarin. Dodati orahe, rum i seckanu cokoladu. Na kraju umešati maline pa fil naneti na podlogu od keksa.

Šlag izlupati sa vodom i pri kraju mucenja dodati maline i još kratko mutiti mixerom. Naneti na šnite i ukrasiti po želji. Prijatno!

Savet