

## **Kesten pire sa šlagom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg kestena
- 1 šipka vanile
- 150 g šecera
- 50 g butera
- 1 kesica šлага
- 1 litar mleka

### **Priprema**

Kesten ocistiti od ljske, staviti u šerpu i naliti ga mlekom, dodati šipku vanile, 150 grama šecera, 50 grama butera, pa kuvati na tihoj vatri dok kesten neomekša. Kuvani kesten skinuti sa štednjaka. ohladiti ga i propasirati ga. Sipati ga u caše za serviranje i ukrasiti ga šlagom.