

Kesten pire sa šlagom



Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Kesten ocistiti od ljuske, 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 čaše za serviranje i ukrasiti ga šlagom.