

Kesten, jogurt, suve šljive



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** keštena, skuvanog, oljuštenog
- **200 g** suvih šljiva (iseckanih)
- **200 g** šecera
- **200 ml** kvalitetnog gustog jogurta

Priprema

A sastojci su..

Skuvamo kesten. Ako malo zasecete koricu brže će se skuvati. Kada je skuvan, ostavimo da se ohladi, pa ga oljuštimo. U međuvremenu dok se kesten skuva, sipamo u šerpu isecene suve šljive, 200 g šecera i malo vode. Ostavimo da krcka dok se sve lepo zgusne i napravi se gust sos.

U drugoj šerpi stavimo 200 g šecera i na niskoj vatri ostavimo da pocne da se karamelizuje. Okrecemo posudu redovno u krug, nikako ne mešamo. Kada je karamel dobio lepu tamno zlatnu boju, sklonimo sa vatre. Očišćen kesten isecemo na krupnije komade, stavimo na kuhinjski papir i pospemo karamelom.

Kada se malo ohladi, pocnemo da reamo: Suve šljive na dno, pa jogurt, pa kesten. Divota.

Savet

Kod nas još malko pa poela zima. I tako dok se veina vas baca na jagode, višnje, trešnje i po redu sveže voe, mi

prelazimo na rustinije stvari ,kao što su kesteni, suvo voe i zamrznuto. Ova poslastica je fantastina. Uopšte je nije teško spemiti a rezultat e iznenaditi svakoga ko proba.