

Kesten kocke (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanj**apiškota, manjih, ili 1 dupla
- **250 g**kesten pirea
- **200 ml**slatke pavlake
- **150-200 g**šecera u prahu
- **50 g**cokolade
- **125 g**margarina sa ukusom ruma

Za umakanje:

- **150-200 ml**mleka
- **2 kaš**ikeruma

Priprema

Penasto umutiti margarin sa ukusom ruma i šecer u prahu, pa zatim dodati kesten pire, pa još malo miksati, da se masa ujednači. vrsto umutiti slatku pavlaku, zasladiti je još, ako volite slae. Ugrejati mleko, dodati u njega dve kašike ruma, pa umakati piškote i redjati u posudu.

Staviti preko fil od kesten-pirea, premazati polovinom slatke pavlake, a zatim...

...složiti još jedan red piškota umocenih u mleko s rumom. Premazati ostatkom slatke pavlake i odložiti u frižider da se stegne i rashladi. Pre služenja narendati cokoladu po kolacu i iseci na kocke.

Savet