Mamina roendanska kesten pire torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kesten pirea
- **300 g**mlevenog keksa
- **200 g**šecera u prahu
- **200 gMenaž cokolade**
- **250 g**margarina
- **100 g**lešnika
- **1 kašika**ekstrakta ruma
- **2**šlag krem

Priprema

Otopite cokoladu na pari. Margarin umutite sa 100 g šecera u prahu pa dpdajte cokoladu, keks i seckane lešnike. Formirajte koru.

Umutite kesten pire sa šecerom u prahu i ekstraktom ruma. Stavite na ohladjenu koru i stavite u frižider. Premažite tortu šlag kremom.

Savet

Prijatno!