

Posni krem sa kestenom (na vodi)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kiselih jabuka
- **3 kašike** žutog šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1** limun (od 100 g)
- **250 g** kesten pirea
- **1 kašica** cimeta

Priprema

Jabuke ocistiti i iseci na kocke. Staviti u manju šerpu, sipati 1 l vode i staviti da se kuvaju.

Skuvane jabuke izvaditi rešetkastom kašikom i ostaviti da se prohlade. Prohlaene jabuke staviti u vanglicu, dodati žuti šećer, vanil šećer, cimet i sok od limuna.

Mikserom umutiti kao pire (može se koristiti i štapni blender). Ako treba dodati malo vode, u kojoj su se jabuke kuvale.

Na kraju dodati izmrvljeni kesten pire i štapnim blenderom dobro sjediniti. Sipati u čaše, posuti cimetom i ostaviti da se dobro ohladi, pa poslužiti.

Savet