

Kremasti kesten



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mlevene plazme
- 500 g kesten pirea
- 1 krem šlag sa ukusom vanile (dolcela)
- 200 ml mleka
- 7-8 supenih kašika jogurt
- 50-100 g rendane cokolade

Priprema

Šlag krem sa ukusom vanile, umutimo sa hladnim mlekom. Mlevenu plazmu pomešamo sa nekoliko kašika jogurta, samo toliko, da masa ne bude pre gnjecava, ali da može da se oblikuje i utisne u kalup (korišten kalup promera 28 cm). Kesten pire, ako je bez dodatka šecera, zasladimo po ukusu sa vanil šecerom i izgnjecimo viljuškom i polako dodamo, vanil krem šlag i umutimo sa mikserom, da dobijemo finu kremu.

Kremu nanesimo na koru, izravnamo i pospemo rendanom gorkom cokoladom.