

****Osmomartovska kestenka****



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tamna kora:

- **200 g** mlevenih oraha
- **300 g** mlevene plazme
- **250 g** šecera
- **4 kašike** kakaoa
- **200 ml** mleka
- **150-175 g** margarina

Za fil:

- **500 g** kesten pirea
- **250 g** margarina
- **2 kesice** želatina

Za glazuru:

- **1** čokolada
- **2-3 kašike** vode

Priprema

Pomešati kakao, orahe i keks u ciniji. Margarin penasto umutiti. Prokuvano mleko preliti preko suvih sastojaka, dodati umućen margarin i dobro izmešati. Sjediniti sastojke i razvuci koru u pleh. Za fil penasto umutiti margarin. Želatin pripremiti po uputstvu na kesici. U umućen margarin dodavati malo po malo kesten

pire, pa dodati želatin. Dobro izmiksati smesu i premazati preko tamne kore. Napraviti glazuru od cokolade i preliti preko fila. Dobro ohladiti pa seci na štanglice.

Savet

I pozvati prijateljice na "osmomartovsku" kaficu...