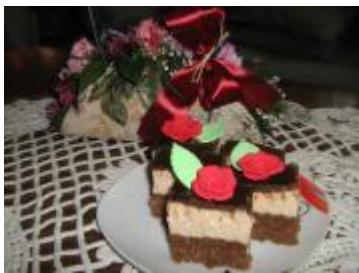


Osmomartovska kestenka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tamna kora:

- **200** gmlevenih oraha
- **300** gmlevene plazme
- **250** gšecera
- **4** kašikekakaoa
- **200** mlmleka
- **150-175** gmargarina

Za fil:

- **500** gkesten pirea
- **250** gmargarina
- **2** kesiceželatina

Za glazuru:

- **1**cokolada
- **2-3** kašikevode

Priprema

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