

Bela torta od kestena



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** slatke pavlake
- **100 g** šecera u prahu
- **500 g** kesten pirea
- **15 ml** rum
- **300 g** piškota
- **150 g** mleka za umakanje

Priprema

Umutiti slatku pavlaku, dodati šecer u prahu, rum i rendan kesten pire na krupno rende. Mešati da se dobije kompaktna masa. Polovinu piškota blago umakati u hladno mleko i poreati u kalup (ili obloženu šerpu sa folijom), sipati fil, izravnati i preko poreati ostatak piškota. Dobro ohladiti tortu prevrnuti na tacnu i ukasiti po želji.

Savet

Tortu napraviti dan ranije!