

Mamina roendanska kesten pire torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kesten pirea
- **300 g** mlevenog keksa
- **200 g** šecera u prahu
- **200 g** **Menaž** čokolade
- **250 g** margarina
- **100 g** lešnika
- **1 kašika** ekstrakta ruma
- 2 šlag krem

Priprema

Otopite čokoladu na pari. Margarin umutite sa 100 g šecera u prahu pa dodajte čokoladu, keks i seckane lešnike. Formirajte koru.

Umutite kesten pire sa šecerom u prahu i ekstraktom ruma. Stavite na ohladjenu koru i stavite u frižider. Premažite tortu šlag kremom.

Savet

Prijatno!