

Trouglici sa plazmom i kesten pireom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** plazma keksa
- **250 g** šecera
- **250 g** kesten pirea
- **150 g** cokolade
- **100 g** maslaca
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 šoljica** vode
- **100 g** mleka

Priprema

Šecer ušpinujte sa šoljicom vode, dodajte i vanilin šecer, sklonite sa vatre, umešajte cokoladu i na kraju kada se prohladi umešajte maslac i kesten pire. Mutite viljuškom dok masa ne postane ujednacena. Na tacni prvo poredjajte po tri plazme, koje prethodno kratko potopite u mlakom mleku. Odredite dužinu kolaca prema broju plazme, premažite filom, onda poredjajte po dve plazme, premažite ih filom i na kraju stavite po jednu plazmu.

Ceo kolac premažite filom i pospite mlevenim lešnikom, ili po vašoj želji, može i rendanom cokoladom.

Ostavite neko vreme da kolac omekne, onda secite trouglice i sladite se.

Savet

Može da ode i manje mleka, zavisi koliko utopite keks.