

Domaci kesten pire



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **250 g** margarina
- **400 g** prah šecera
- **150 g** mlevenih oraħa ili lešnika
- **oko 100 g** mlevenog keksa ili plazme
- **2 kašike** kakaoa ili topljene cokolade
- **po ukusu** ekstrakt ruma ili lešnika
- **100 g** šlaga

Priprema

Krompir oljuštiti, iseci na kockice i obariti. Procediti i napraviti pire mikserom. Ostaviti da se dobro ohladi. U ohla?en pire dodati omekšali margarin i prah šecer. Opet mutiti i postepeno dodavati oraħe, keks i ekstrakt po želji. Treba da bude gusta masa pa možete i varjacom promešati da se sjedini lepo.

Masu podeliti na 2 dela. U jedan dodati kakao ili otopljenu cokoladu. Kalup za tortu ili neki pleh sa ivicama malo pokvasiti vodom, pa sipati prvo jedan deo pa drugi. Ravnomerno rastanjiti. Preko svega staviti šlag koji mutimo po uputstvu. Ukrasiti po želji. Dobro rashladiti i seci. Ovaj dezert ima neodoljiv ukus baš kao pravi kesten pire. Uživajte!

Savet

Ja sam u ovaj recept stavljala oraħe i obi?an mleveni keks i ekstrakt od lešnika! Bitno je samo da krompir bude

dobro kivan i da se dobro izmiksa! Jeftin kola? bez grama kestena, a ukus identi?an!