

# **Kesten pire trouglovi**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kesten pirea
- **100 g**putera
- **100 g**mlevenih oraha
- **100 g**cokolade
- **50 g**putera
- **po želji**šlag

## **Priprema**

Kesten pire i puter mikserom umutiti i kad je masa izjednacena dodati orahe i još malo umutiti.

Masu možete sipati u kalup za trouglove (obložen najlon folijom) i tada se dobije dva puna kalupa. Možete sipati i u kalup za srneca lea ili neki drugi, a možete i rukama oblikovati rolat. Staviti u frižider na dva sata.

Stegnut trougao istresti na tacnu pa preliti glazurom od cokolade i putera. Vratiti u frižider da se glazura stegne. Ohlaeno seci na trouglove, koje po želji možete ukrasiti umucenim šlagom.

## **Savet**

Za NG sam pravila sitne kolae i prvo postavljam recept za kesten pire trouglove, jer obožavam isti. Sreom dobila sam maarski kesten pire koji je izvanrednog ukusa i kome nije potrebno dodavati ni šeer ni rum.