

## **Kremasti kesten**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g mlevene plazme
- 500 g kesten pirea
- 1 krem šlag sa ukusom vanile (dolcela)
- 200 ml mleka
- 7-8 supenih kašika jogurt
- 50-100 g rendane cokolade

### **Priprema**

Šlag krem sa ukusom vanile, umutimo sa hladnim mlekom. Mlevenu plazmu pomešamo sa nekoliko kašika jogurta, samo toliko, da masa ne bude pre gnjecava, ali da može da se oblikuje i utisne u kalup (korišten kalup promera 28 cm). Kesten pire, ako je bez dodatka šecera, zasladimo po ukusu sa vanil šecerom i izgnjecimo viljuškom i polako dodamo, vanil krem šlag i umutimo sa mikserom, da dobijemo finu kremu.

Kremu nanesemo na koru, izravnamo i ospemo rendanom gorkom cokoladom.