

Kesten pire desert



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kesten pirea
- **100 g** mlevenih oraha
- **1** vanil šećer
- **1 kašika** mlevenih oraha
- **2,5 dl** slatke (mlečne) pavlake

Priprema

Otopljeni kesten pire u ciniji izmešati sa orasima i vanil šećerom.

Spremiti 7 cinijica za desert pa rasporediti kesten pire u njih.

Preko kesten pirea rasporediti umućenu slatku pavlaku. Posuti sa malo mlevenih oraha.

Desert rashladiti u frižideru pa ga služiti.

Savet

Obožavam kesten pire i koristim ga često. Najčešće kupujem mađarski jer je najbolji. Njemu ne treba dodavati šećer, dovoljno je sladak, a ni aromu ruma ili vanile jer sve već sadrži u pravoj meri.