

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 šefer
- **1 kašik**mlevenih oraha
- **2,5 dl**slatke (mlecne) pavlake

Priprema

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

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

Preko kesten pirea rasporediti umucenu slatkou pavlaku. Posuti sa malo mlevenih oraha.

Desert rashladiti u frižideru pa ga služiti.

Savet

Obožavam kesten pire i koristim ga esto. Naješ kupujem maarski jer je najlepši. Njemu ne treba dodavati šefer, dovoljno je sladak, a ni aromu ruma ili vanile jer sve ve sadrži u pravoj meri.