

Kesten pire mini kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za 6 mini kuglofa:

- **500 g** zaslaenog kesten pirea
- **200 g** mlevenih oraha
- **1** vanil šecer
- **100 g** crne cokolade
- **50 g** putera
- **1 kašika** ulja

Priprema

Mikserom spojiti omekšali kesten pire, omekšali puter, mlevene orahe i vanil šecer. Ako koristite nezaslaen kesten pire dodati i šecer u prahu po Vašem ukusu. Odvojiti jednu trecinu smese i u nju dodati 50 g otopljene crne cokolade pa dobro izmešati. U podmazane kalupe sipati prvo svetlu smesu. Rasporediti je i utapkati tako da ostane za jedan prst praznog kalupa.

Onda u svaki kalup dodati i tamni deo smese pa i nju poravnati i utapkati.

Ostaviti u frižider kalupe 2-3 sata da se masa rashladi i stegne. Onda izvaditi kuglofcice iz kalupa.

Rastopiti ostatak cokolade sa kašikom ulja pa sipati po malo u sredinu svakog kuglofcica.

Malom kašicom ili cackalicom cokoladu usmeriti da se slije niz žljebove kuglofcica. Vratiti na kratko u frižider da se cokolada stegne. Ohlaene kuglofcice služiti.

Savet

Za ljubitelje kesten pirea izuzetna poslastica. Uz umenu slatku pavlaku ili kuglu sladoleda užitak je još vei.