

Kestencici



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** kesten pirea
- **100 g** putera
- **100 g** prah šecera
- **150 g** mlevenih oraha
- **100 g** Plazma keksa

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Umutiti mikserom puter i šećer pa dodati kesten pire. Malo još mutiti pa dodati orahe i keks. Ostaviti u frižider 20 minuta pa vlažnim rukama praviti kuglice. Dobije se 28-30 kuglice u zavisnosti od velicine.

Rastopiti čokoladu i ulje u nekoj užoj posudici. ačkalicom svaku kuglicu ubosti u sredini pa je spuštati u čokoladu tako da na vrhu ostane beli krug kako bi smo dobili izgled pravog kestena.

Svaku kuglicu držati malo iznad posude kako bi se ocedio višak čokolade. Spustati ih na tacnu na koju stavimo peki papir.

Ostaviti kuglice na hladno mesto da se štegne cokolada pa ih onda služiti.

Savet

Veliki sam ljubitelj kesten pirea i zato evo još jednog brzog i jednostavnog recepta sa njim. Kako kupujem maarski kesten pire ne treba dodavati rum jer ga on ve sadrži. Veoma su ukusni.