

## Štanglice od kesten pirea i keksa



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Za koru:

- **150 g** mlevenog plazma keksa
- **50 g** mlevenih oraha
- **2 kašike** prah šecera
- **1** vanil šecera
- **50 ml** mleka
- **30 g** putera
- **50 g** rastopljene čokolade
- **1/2** pomorandže - sok

#### Za nadev:

- **250 g** kesten pirea
- **100 g** mlevenih oraha
- **50 g** mekšalog maslaca
- **1** vanil šecer
- **1-2 kašice** orahovice (liker) ili ekstrakta vanile

### Priprema

Staviti u činiju mleveni plazma keks, mlevene orahe, šecer, vanil šecer, sok od pomorandže i rastopljena čokolada te da to sve treba staviti u činiju i dodati mleko u kome je rastopljen puter i zamesiti rukama koru koju razvijemo na tacni.

Mikserom umutiti kesten pire, šećer i maslac pa dodati sve ostale sastojke. Kad je sve lepo spojeno premazati preko kore i ostaviti na hladno da se stegne. Ohlaeno seci na štanglice.

## Savet

Htela sam od kesten pirea (iji sam veliki ljubitelj) da napravim nešto drugaije nego do sada i tako su ispale ove štanglice predivnog ukusa. Naravno, sledei put odmah pravim duplu meru što i Vama savetujem. Možete ih ukasiti topljenom okoladom, posuti mlevenim orasima ili ovako kao ja sa kuglicama od mase za koru.