

Lagani desert u čaši od kesten pirea, ruma i šlaga

Kada se ulicama počne širiti miris pečenih kestenova, znamo da je zima blizu. Ova poslastica je dobra za zdravlje u svim svojim oblicima, a slasni desert u čašici obogaćen rumom i šlagom definitivno je izvrstan i za podizanje raspoloženja

Sastojci:

Krema od kestenova:

- 50 ml slatkog vrhnja
- 80 g maslaca
- 1 žlica ruma
- 250 g zaslađenog kesten pirea

Ostalo:

- 250 ml slatkog vrhnja
- 1 instant želatina

Čokoladni preljev:

- 200 ml slatkog vrhnja
- 100 g tamne čokolade

Priprema: Slatko vrhnje, maslac, rum i kesten pire zagrijte na laganoj vatri da se svi sastojci otope i povežu. Ostavite smjesu sa strane da se malo ohladi. Slatko vrhnje izmiksajte s instant želatinom u mekani šlag, dodajte pripremljenu smjesu od kestenova pa samo još kratko sve izmiksajte, tek toliko da se sastojci sjedine.

Kremu od kestenova i šlaga izlijte u čaše i spremite u zamrzivač na 20-30 minuta. Za to vrijeme pripremite čokoladni preljev. Slatko vrhnje zagrijte na laganoj vatri, dodajte čokoladu i miješajte dok se ne otopi. Ohladite pa prelijte preko kreme od kestenova. Desert spremite u hladnjak do posluživanja.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisivijet.com

Facebook [Slatki svijet](#)

