

Brzi i jednostavni kesten pire

Sastojci (za 4 osobe):

- 400 g kuhanih i oguljenih kestena
- 60 g šećera
- 40 ml ruma
- 13 ml arome vanilije
- 200 ml vrhnja za šlag za ukrašavanje

Priprema:

Kestene zarezati i skuhati u posoljenoj vodi. Kuhati 15-20 minuta. U loncu s malo vode izmiješati šećer i nakon što zavrje kuhati 1-2 minute na laganoj vatri dok se ne dobije polurijetki sirup. Maknuti lonac s izvora topline i dodati aromu vanilije, rum te sve zajedno promiješati. Ostaviti da se malo ohladi. Kuhane i oguljene kestene usitniti u multipraktiku uz postepeno dolijevanje sirupa kako bi se dobila kompaktna smjesa. Dobiveni pire protisnuti kroz pasirku u prikladne zdjelice. Vrhnje istući u čvrsti šlag i dodati ga na pire. Sve ukasiti narezanom čokoladom i dobro ohladiti prije posluživanja.

