Kostanjev namaz z belo čokolado

250 – 300 g KOSTANJEVEGA PIREJA

50 g SLADKORJA V PRAHU

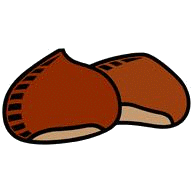
1 dl SMETANE ZA STEPANJE

50 g BELE ČOKOLADE

1 VANILIJ SLADKOR

**PRIPRAVA**

Kostanje skuhamo. Jih olupimo. V kozici pristavimo sladko smetano in nalomljeno belo čokolado. Med mešanjem jo stopimo, zavreti pa ne sme. Odstavimo.  
Kostanjevemu pireju primešamo stopljeno čokolado, sladkor in vanilijev sladkor.

Po okusu dosladkamo.