

# Chokladpålägg på kastanj

Ca 4dl 40 minuter

## Ingredienser

350g kastanjer  
1-2msk olivolja

1dl olivolja  
0,5dl rapsolja  
2msk kakao  
1msk vaniljsocker  
3msk florsocker  
1 nypa salt

## Gör såhär

Sätt ugnen på 225 grader.

Skär ett kryss högst upp på alla kastanjer och rör runt dem i olja. Fördela därefter kastanjerna med krysset uppåt i en ugnform. Rosta dem i ugnen tills dess att skalet börjar spricka. Det tar ungefär 20 minuter.

Skala kastanjerna helt och hållet när de är klara och lägg i en bunke. Mixa kastanjerna med en stavmixer till önskad storlek. Vill du ha ett väldigt slät pålägg rekommenderas matberedare. Tillsätt resten av ingredienserna och rör till en lagom tjock, bredbar smet. Behövs mer vätska så tillsätt lite vatten efter behov.

Pålägget kan förvaras i rumstemperatur i ett par dagar eller i kylskåp under en längre tid, men då kommer det stelna.

