Lješnik kocke



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3** jajeta
- **150 g**šecera
- **50 ml**ulja
- **100 ml**mlijeka
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **70 g**brašna
- **100 g**mljevenih lješnika
- **1 kesica**praška za pecivo

Za kremu:

- **800 ml**mlijeka
- **2 kesice**pudinga od lješnika
- **6 kašika**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **50 ml**kuvane crne kafe
- **250 g**maslaca

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **50 ml**ulja
- **50 ml**mlijeka

Priprema

Jaja i šecer pjenasto umutiti, pa dodati ulje, mlijeko, otopljenu cokoladu, brašno, prašak za pecivo i mljevene lješnike. Sve dobro sjediniti.

Masu izliti u pleh i peci na 180 C, oko 30 minuta.

Prašak za puding pomiješati sa šecerom. Mlijeko skuvati i u toplo dodati umucen prašak za puding i uz stalno miješanje skuvati puding. Dodati otopljenu cokoladu i crnu kafu. Sve dobro sjediniti i ostaviti da se ohladi. Ohlaenoj kremi dodati umucen maslac.

Kremu rasporediti po ohlaenoj kori.

Kolac dobro ohladiti i preliti sa cokoladnom glazurom. Sjeci na kocke i uživati u ukusu. Prijatno!

Savet