

oko-lešnik dezert



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** mleka
- **5** jaja
- **8 kašika** šecera
- **8 kašika** brašna
- **1,5 kašika** nesquika ili 50 g čokolade
- **12 komada** lešnika napolitanki
- **po želji** lešnici

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, dodati brašno i sve dobro sjediniti mikserom. Mleko staviti da provri pa u provrelo mleko dodati umućenu smesu i kuvati na laganoj vatri uz stalno mešanje dok se ne zgusne.

Pripremljen fil podeliti na dva dela dok je još vruć pa u jedan deo dodati nesquik ili čokoladu i mešati dok se ne otopi.

U fil sa nesquikom (čokoladom) dodati na krupno isečene lešnike i promešati kašikom.

A u žuti fil dodati na kockice isečene napolitanke i lagano promešati kašikom.

U dezertne cinijice sipati do pola jedan fil, a posle drugi fil, po želji dekorisati celim lešnicima, napolitankama,...

Savet