Gianduia menaž krema



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**prženih lešnika
- **200 gMenaž cokolade**
- **200 g**šecera
- **200 g**slatke pavlake

Priprema

Od 200 grama šecera napravite karamel (prženi šecer). U još tecan karamel dodajte cele pržene lešnike i dobijenu masu izlite na papir za pecenje.

Kada se karamel i lešnici ohlade sameljite ih što sitinije koristeci multipraktik.

Zagrejte slatku pavlaku do kljucanja i njom prelijte sitno iseckanu menaž cokoladu. Mešajte dok se cokolada potpuno ne istopi.

Zatim dodajte meleveni lešnik i karamel i mutite štapnim mikserom dok se ne sjedini i dobije gladaka krema.

Savet

Gianduia kremu možete koristiti za pripremu razliitih poslastica, kao namaz za palainke ili jednostavno namazan na pare hleba.