

Lešnik fantazija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikavrele vode
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikamlevenih lešnika
- 2 kašikekakaoa

Preliv za koru:

- **200 ml** vode
- **200 g** šecera

Fil:

- **600 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **3** kesice pudinga od lešnika
- **250 g** margarina

Glazura:

- **150 g** cokolade za kuvanje
- **4-5 kašikam** levenih lešnika

Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja sa šecerom, dodati vodu i umutiti mikserom. U umuceni smesu dodati brašno, lešnike i kakao pa sve lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15-ak minuta. Ostaviti koru da se ohladi.

Preliv za koru: Šecer preliti sa vodom i kuvati na laganoj vatri dok ne provri i šecer se ne otopi. Ohlaenu koru izbockati nožem i preliti sa vrelim prelivom, ostaviti da se ohladi i kora da upije preliv.

Fil: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti puding, ostatak mleka staviti sa šecerom da provri. U provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Puding ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohladjenim pudingom.

Pripremljen fil naneti na koru.

Glazura: okoladu otopiti sa malo ulja pa preliti preko kolaca i posuti sa mlevenim lešnicima. Kolac ostaviti da se stegne.

Stegnut kolac seci na parcice željene velicine.

Savet