

## *oko lešnik napoleon*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** glisnatog testa
- **500 ml** mleka
- **1** puding od cokolada
- **3 kašike** gustina
- **200 g** cokolade
- **4 kašike** šećera u prahu
- **3** žumanca
- **1 kašika** arome vanila
- **150 g** mlevenih lešnika
- **150 g** margarina

### **Priprema**

Testo razviti na pek papir na najveći pleh od šporeta koji imate. Krajeve testa secite točkim za picu da poravnate i nakon toga isecite na 3 jednake trake. Pecite na 200 stepeni oko 10-15 minuta, treba fino da porumeni.

Za fil: Prokuvati 400 ml mleka sa aromom vanile. Posebno umutiti žumanca sa šećerom, dodati ostatak mleka, gustin i puding sve umutiti pa dodati mleku, kuvati na tihoj vatri dok se ne zgusne.

Kada se fil zgusnuo skloniti sa vatre. Dodati cokoladu na kockice, margarin na kockice i mešati žicom da se sve istopi, ostaviti sa se prohladi, treba da bude mlako, ali ne vrelo i dodati mlevene lešnike, sve promešati. Filovati: lisnata kora, fil, lisnata kora, fil, lisnata kora i odozgo posuti šećer u prahu. Staviti u frižider da se hladi. Nakon 2-3 sata seci na šnite. :)

## **Savet**

Uživajte u ovim prefinim, kremastim, okoladno, lešnikastim napoleon lisnatim šnitama :)