Pišinger kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 lista**oblatne
- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **200 g**putera
- **100 ml**mleka
- **150 g**cokolade
- **100 g**mlevenih lešnika
- **100 g**mlevenih oraha

Priprema

Jaja polupajte i odvojite belanca od žumanaca. Žumanca stavite u šerpu, dodajte mleko, šecer, puter i cokoladu izlomljenu na parcad. Stavite šerpu na šporet i mešajte.

Kada krem dobije potrebnu gustinu skinite sa ringle i dodajte lešnike i orahe.

Filom premažite prvu oblatnu okrenutu šarenom stranom na gore.

Isti postupak ponovite sa još dve oblatne i prekrijte cetvrtom okrenutom šarenom stranom na gore. Pritisnite rukama da se oblatne zalepe filom.

Kada se ohlade, filovane oblatne isecite na kocke. Dekorišite cokoladnim prelivom.

Savet