# *Bakin kolac s lešnikom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Kora:**

- **1**jaje
- **200 g**šecera
- **180 g**brašna
- **100 g**seckanih lešnika
- **200 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

**Fil:**

- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**cokolade
- **1**vanilin šecer

**I još:**

- **1 čaša**cokoladne glazure
- **nekoliko**celih lešnika

## Priprema

Jaje umutiti sa šecerom, pa dodati mleko, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i seckane lešnike. Pleh 23x33cm nauljiti i pobrašniti, pa sipati smesu.

Koru peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Ohladiti. Za fil staviti slatku pavlaku da se greje do kljucanja,ali da ne provri i preliti cokoladu. Mešati da se otopi,a potom ostaviti da se hladi. Ohlaen krem umutiti mikserom i premazati kolac. okoladnu glazuru spremiti po uputstvu i prošarati po kolacu. Iseci na kocke i na svaku staviti po jedan lešnik.

## Savet