

## *Eurokrem kolac*



### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 100 g seckanih prženih lešnika
- 7 belanaca
- 150 g šecera
- 1 dl ulja
- 7 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Fil:**

- 7 žumanaca
- 7 dl mleka
- 7 kašika šecera
- 2 pudinga od vanile
- 100 g margarina

#### **Glazura:**

- 200 g cokolade
- 100 g margarina

## Ostalo:

- 250 g eurokrema
- 200 g petit keksa
- 3 dl mleka

## Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg, a zatim uz neprestano mucenje dodavati šecer. U sneg od belanaca dodati ulje, brašno i prašak za pecivo, te polako izmešati varjacom.

Tepsiju obložiti papirom za pecenje i u nju rasporediti propržene seckane lešnike. Preko lešnika nasuti smesu od belanaca i peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni. Pecenu koru okrenuti, tako da lešnici budu gore.

Kada se ohladi premazati koru eurokremom, pa preko njega rasporediti keks, natopljen u mleko.

Fil: U šerpu sipati 6 dl mleka, dodati šecer i ostaviti da prokljuca.

Posebno umutiti preostalo mleko sa pudingom od vanile i žumancima. Sipati u ključalo mleko i kuvati, dok se ne zgusne uz neprestano mešanje.

U ohladjeni fil dodati umucen margarin i polako promešati.

Finalni postupak: Preko pripremljene kore, ravnomerno rasporediti fil i odozgo staviti glazuru od cokolade.