Ledene lešnik kocke



Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 1 kašika kakaoa
- 5 kašika brašna
- 5 kašika pecenih mlevenih lešnika

Za preliv:

- 200 g šecera
- 2 dl vode

Fil:

- 1 l mleka
- 3 pudinga od lešnika
- 200 g šecera
- 50 g putera

Za glazuru:

- 200 g cokolade
- 4 kašike ulja

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Dodati brašno i kakao i lagano varjacom umešati. Dodati lešnike. Sipati u pleh i peci oko 15 minuta na 200 stepeni.

Dok se kora pece, skuvati sirup od vode i šecera i vrelim, preliti vrelu koru i ostaviti da se ohladi.

Odvojiti malo mleka i razmutiti pudinge. Ostatak sa šecerom staviti na kuvanje.

U provrelo umešati prethodnu smesu i mešati da ne zagori. Skloniti sa vatre i ohladiti. Umešati puter na kraju.

Staviti fil preko kore i preliti pripremljenom glazurom od navedenih sastojaka.