

# **Lešnik krem kocke**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za testo**

- **12**belanaca
- **12** kašikašecera
- **3** kašikekakaoa
- **3** kašikebrašna
- **12** kašikaprženih, mlevenih lešnika
- **1.5**praška za pecivo

### **Za krem**

- **12**žumanaca
- **1** l mleka
- **16** kašikašecera
- **3**pudinga od vanile
- **300** gmargarina
- **100** g cokolade
- **3** kašikegustina

### **Za posipanje**

- **100** gprženih, mlevenih lešnika

## **Priprema**

**TESTO:** Umutiti belanca u cvrst sneg. Postepeno dodavati šecer i mutiti dok se ne otopi. Polako umešati brašno pomesano sa kakaom i praškom za pecivo te mlevene lešnike. Smesu podeliti na tri dela pa ispeci kore na 180 C (peci oko 20 minuta).

**KREM:** Žumanca penasto umutiti sa 7 kašika šecera. Posebno pomešati puding sa 9 kašika šecera, 3 kašike gustina i malo mleka. Preostalo mleko staviti na ringlu da provri. Pomešati razmucen puding i žumanca, pa ukuvati u kljucalo mleko. Mešati dok se ne zgusne. Od gotovog krema odvojiti 1/3 pa umesati istopljenu cokoladu. Kremove ostaviti sa strane da se ohlade. Kada se kremovi ohlade, u cokoladni krem dodati 100 gr umucenog margarina, a u zuti krem 200 gr.

**FINALNI POSTUPAK:** Prvu koru nafilovati polovinom žutog krema. Preko krema staviti sledecu koru, pa je premazati cokoladnim kremom. Ponovo staviti koru, pa preostali žuti krem. Kolac posuti mlevenim lešnicima.

### **Savet**