

Kocke od lešnika



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 3 jajeta
- 3 kašike vrucе vode
- 150 g šecera
- 50 g seckanih lešnika
- 100 g brašna
- 1/2 kašike praška za pecivo

Za fil:

- 500 ml mleka
- 1 puding od lešnika
- 150 g šecera u prahu
- 150 g margarina
- 50 g mlevenih lešnika
- 1 slatka pavlaka

Priprema

Za koru izmešati žumanca, vodu i šecer u penastu masu, dodati seckane lešnike pomešane sa brašnom i praškom za pecivo. Belanca ulupati u cvrst sneg pa ih potom lagano umešati u prethodnu masu.

Izliti u pleh obložen papirom za pečenje i peći na 180 stepeni 15 minuta.

Kada je pecena koru iseci uzduz na tri jednaka dela.

Za fil skuvati puding od lešnika u 1/2 litra mleka. Ohladiti.

Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati mlevene lešnike, zatim dodavati kašiku po kašiku ohlaenog pudinga i sve dobro izmešati.

Filovati kora, fil, kora, fil, kora, fil a od gore premazati jednom umucenom slatkim pavlakom.

Seci na kocke i služiti.

Savet