

Lešnik kocke



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za rozen tortu
- **300 g**pceneog, mlevenog, lešnika
- **200 g**šecera
- **200 g**putera ili margarina
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1-1,5 dl**mleka

Glazura:

- **200 g**bele cokolade
- **2-3 kašike**mleka

Priprema

Prokuvati mleko i šecer, pa dodati lešnik i vanilin šecer. Kada se smesa malo prohladi, dodavati margarin i mešati dok se ne istopi. Kada se fil ohladi, mazati kore. Fil treba mazati tanko. Ostvaiti da se kolac stegne u frižideru, pritisnuti necim da se kore ne bi odjavale. Nakon toga preliti glazurom od cokolade koju cete pripremiti na uobicajen nacin. Kocke možete ukrasiti po želji prilikom služenja.

Savet