

Kolac od lešnika sa kremom od cokolade



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **120** gmlevenih prženih lešnika
- **120** gmlevenih badema
- **150** gbrašna
- **250 g** šecera u prahu
- **1** vanilin šecer
- **2** jajeta

Za fil:

- **150 g** cokolade
- **2 kašikeulja**
- **200 ml** slatke pavlake

Za dekorisanje:

- **malocokoladnih mrvica**

Priprema

Mikserom penasto umutite jaja sa šecerom i vanilin šecerom.

Mlevene lešnike, bademe i brašno sjedinite pa dodajte u prethodnu smesu. Promešajte.

Rukama umesite testo.

Razvijte oklagijom na debljinu 0,5 mm pa okruglom modlom vadite kolacice. Režajte u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 180 C 10 minuta.

Za fil: Na ringli otopite cokoladu sa uljem, dodajte 120 ml slatke pavlake, vratite na vatru i ostavite da provri. Skinite sa vatre pa kada se fil potpuno ohladi umutite ga mikserom. Svaki kolacic premažite filom od cokolade. Preostalu slatku pavlaku umutite penasto mikserom pa njom ukasite svaki kolacic.

Savet