

## *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. Reajte u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite u prethodno zagrejanom rerni na 180 C 10 minuta.

Za fil: Na ringli otopite čokoladu 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 čokolade. Preostalu slatku pavlaku umutite penasto mikserom pa njom ukasite svaki kolacic.

**Savet**