

Lješnik kocke



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 150 gšecera
- 50 mlulja
- 100 mlmlijeka
- 100 gcokolade za kuvanje
- 70 gbrašna
- 100 gmljevenih lješnika
- 1 kesicapraška za pecivo

Za kremu:

- 800 mlmlijeka
- 2 kesicepudinga od lješnika
- 6 kašikašecera
- 100 gcokolade za kuvanje
- 50 mlkuvane crne kafe
- 250 gmaslaca

Za glazuru:

- 100 gcokolade za kuvanje
- 50 mlulja
- 50 mlmlijeka

Priprema

Jaja i šećer pjenasto umutiti, pa dodati ulje, mlijeko, otopljenu čokoladu, brašno, prašak za pecivo i mljevene lješnike. Sve dobro sjediniti.

Masu izliti u pleh i peći na 180 C, oko 30 minuta.

Prašak za puding pomiješati sa šećerom. Mlijeko skuvati i u toplo dodati umućen prašak za puding i uz stalno miješanje skuvati puding. Dodati otopljenu čokoladu i crnu kafu. Sve dobro sjediniti i ostaviti da se ohladi. Ohlaenoj kremi dodati umućen maslac.

Kremu rasporediti po ohlaenoj kori.

Kolac dobro ohladiti i preliti sa čokoladnom glazurom. Sjeci na kocke i uživati u ukusu. Prijatno!

Savet