oko-lešnik dezert



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **5** jaja
- **8 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **1,5 kašika**nesquika ili 50 g cokolade
- **12 komada**lešnik napolitanki
- **po želji**lešnici

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, dodati brašno i sve dobro sjediniti mikserom. Mleko staviti da provri pa u provrelo mleko dodati umucenu smesu i kuvati na laganoj vatri uz stalno mešanje dok se ne zgusne.

Pripremljen fil podeliti na dva dela dok je još vruc pa u jedan deo dodati nesquik ili cokoladu i mešati dok se ne otopi.

U fil sa nesquikom (cokoladom) dodati na krupno isecene lešnike i promešati kašikom.

A u žuti fil dodati na kockice isecene napolitanke i lagano promešati kašikom.

U dezertne cinijice sipati do pola jedan fil, a posle drugi fil, po želji dekorisati celim lešnicima, napolitankama,...

Savet