

Lešnik gnezda sa nutelom



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl vode
- 200 g šecera
- 150 g maslaca
- 100 g čokolade
- 150 g mlevenih pecenih lešnika
- 250 g mlevene plazme
- 200 g seckanih pecenih lešnika
- 300 g nutele

Priprema

Staviti vodu, šećer, maslac i čokoladu u šerpicu da provri na laganoj vatri. Skloniti sa šporeta i dodati keks i lešnike. Kada se masa ohladi, vlažnim rukama formirati kuglice, zatim uvaljati kuglicu u seckani lešnik (može i krupnije mleveni lešnik) a zatim na vrhu kuglice napraviti udubljenje. Sipati nutelu u špric za ukrašavanje i puniti gnezda. Ostaviti na hladnom da se dobro ohlade.

Savet

Umesto nutele može se koristiti Ganaš krem.