

Lešnik gnezda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** vode
- **200 g**šecera
- **150 g**maslaca ili margarina
- **180 g**mlevenog lešnika
- **220 g**mlevene plazme
- **100 g**Menaž cokolade

Za fil:

- **1,5 dl**slatke pavlake
- **200 g**Menaž cokolade

Za valjanje kuglica:

- **250 g**seckanog lešnika

Priprema

U manjoj šerpici ušpinovati vodu i šecer nekih 5 minuta. Dodati puter mleveni keks, lešnike mlevene i cokoladu. Promešati i ostaviti malo da se stegne i ohladi. Vlažnim rukama oblikujete kuglice i valjajte u sitno seckane lešnike. Prstom napravite udubljenje u svaku kuglicu.

Zagrijte slatku pavlaku do tace vrenja. Odmaknite sa vatre i dodajte cokoladu. Promešajte. Ostavite 2 sata da se ganaš ohladi. Napunite špric i punite gnjezda sa coko kremom.

Savet