

Gianduia menaž krema



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 gprženih lešnika
- 200 gMenaž cokolade
- 200 gšecera
- 200 gslatke pavlake

Priprema

Od 200 grama šecera napravite karamel (prženi šecer). U još tegan karamel dodajte cele pržene lešnike i dobijenu masu izlite na papir za pecenje.

Kada se karamel i lešnici ohlade sameljite ih što sitnije koristeći multipraktik.

Zagrejte slatku pavlaku do ključanja i njom prelijte sitno iseckanu menaž cokoladu. Mešajte dok se cokolada potpuno ne istopi.

Zatim dodajte meleveni lešnik i karamel i mutite štapnim mikserom dok se ne sjedini i dobije gladaka krema.

Savet

Gianduia kremu možete koristiti za pripremu različitih poslastica, kao namaz za palainke ili jednostavno namazan na pare hleba.