

Lešnik fantazija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikavrele vode
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikamlevenih lešnika
- 2 kašikekakaoa

Preliv za koru:

- 200 mlvode
- 200 gšecera

Fil:

- 600 mlmleka
- 150 gšecera
- 3 kesicepudinga od lešnika
- 250 gmargarina

Glazura:

- **150** g cokolade za kuvanje
- **4-5** kašikamlevenih lešnika

Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja sa šećerom, dodati vodu i umutiti mikserom. U umuceni smesu dodati brašno, lešnike i kakao pa sve lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 15-ak minuta. Ostaviti koru da se ohladi.

Preliv za koru: Šećer prelići sa vodom i kuvati na laganoj vatri dok ne provri i šećer se ne otopi. Ohla?enu koru izbockati nožem i prelići sa vrelim prelivom, ostaviti da se ohladi i kora da upije preliv.

Fil: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti puding, ostatak mleka staviti sa šećerom da provri. U provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Puding ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohladjenim pudingom.

Pripremljen fil naneti na koru.

Glazura: ?okoladu otopiti sa malo ulja pa prelići preko kolaca i posuti sa mlevenim lešnicima. Kolac ostaviti da se stegne.

Stegnut kolac seci na parcice željene velicine.

Savet