

Pišinger kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 listaoblatne
- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 200 g putera
- 100 ml mleka
- 150 g čokolade
- 100 g mlevenih lešnika
- 100 g mlevenih oraha

Priprema

Jaja polupajte i odvojite belanca od žumanaca. Žumanca stavite u šerpu, dodajte mleko, šecer, puter i čokoladu izlomljenu na parčad. Stavite šerpu na šporet i mešajte.

Kada krem dobije potrebnu gustinu skinite sa ringle i dodajte lešnike i orahe.

Filom premažite prvu oblatnu okrenutu šarenom stranom na gore.

Isti postupak ponovite sa još dve oblatne i prekrijte četvrtom okrenutom šarenom stranom na gore. Pritisnite rukama da se oblatne zalepe filom.

Kada se ohlade, filovane oblatne isecite na kocke. Dekorishite čokoladnim prelivom.

Savet