

oko - lešnik kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **10** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **2 kašike** sirceta
- **10 kašika** brašna
- **na vrh nož** prašak za pecivo

Preliv za koru:

- **2 dl** hladnog mleka

Fil:

- **1 l** mleka
- **10 ž**umanaca
- **10 kašika** šecera
- **100 g** gustina
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **200 g** margarina
- **100 g** bele cokolade
- **150 g** pecenih mlevenih lešnika

- **100 g** cokolade za kuvanje

Glazura:

- **150 g** cokolade za kuvanje

Priprema

Kora: Belanca umutiti sa šećerom u cvrst sneg, zatim dodati sirce, brašno i prašak za pecivo pa sve lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u podmazan i brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni. Pecenu koru još dok je vruca izbockati nožem i preliti sa mlekom pa ostaviti da se ohladi.

Fil: Žumanca umutiti sa šećerom, gustinom i praškom za puding, dodati malo mleka i umutiti da nema grudvica. Ostatak mleka staviti na laganu vatru da provri pa u provrelo dodati umucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaenim filom. Podeliti fil na dva dela.

U jedan deo dodati otopljenu belu cokoladu i lešnike.

U drugi deo dodati otopljenu cokoladu za kuvanje.

Filovanje: Koru premazati tamnim filom.

Preko tamnog fila naneti svetli fil.

okoladu otopiti sa 1-2 kašike ulja pa preliti kolac. Po želji kolac posuti mlevenim lešnicima.

Presek.

Savet