

Lešnik kolac

Sastojci

Potrebno je:

- 180 g brašna
- 3 dl mleka
- 250 g šecera
- 3 kašike ulja
- 3 kašike džema od kajsije
- 1 kašicica sode bikarbone
- 1/2 praška za peciva

Fil:

- 1 l mleka
- 3 pudinga od lešnika
- 10 kašika šecera
- 250 g margarina
- 50 g prah šecera
- 150 g lešnika
- cokolada

Priprema

Pomešati 180 g brašna sa 3 dl mleka da se ne stvore grudvice, pa dodati 250 g šecera, 3 kašike ulja, 3 kašike džema od kajsije, kašicicu soda bikarbone i pola praška za peciva. Sjediniti masu i od nje ispeci 3 kore na 200 C 20 minuta.

Fil: skuvati 1 l mleka, 3 pudinga od lešnika sa 10 kašika šecera. Ohladiti fil. U puding ubaciti jedan margarin umucen sa 50 g prah šecera, pa dodati 150 g lešnika.

Svaku koru mazati filom, odozgo cokolada.