

Ferero kocke sa krem sirom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- **100 g** mlevenih lešnika
- 50 **ml**ulja
- 2 **kašike**kakaoa
- 3 **kašike**brašna
- 2 **kašice** praška za pecivo

Za sirup:

- **200 g**šecera
- **230 ml**vode
- 2 **kašike**ruma
- 1 **kašice**kafe

Za fil:

- **400 g**krem sira sa ukusom pavlake
- **400 g**eurokrema
- **250 g**grubo mlevenog pecenog lešnika
- **200 g**napolitanki sa ukusom lešnika
- 1 **kesica**šlag kreme sa ukusom cokolade
- **100 ml**hladnog mleka

Za premaz:

- **2 kesice**šlag krema sa ukusom cokolade
- **250 ml**hladnog mleka
- **po potrebi**mlevenih lešnika
- **2-3 štangle** cokolade

Priprema

Penasto umutiti belanca sa šećerom u crst šam postepeno dodavati šumanca.

Zatim umešati mlevene lešnike, kakao, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Smesu uliti u cetvrtastu tepsiju dobro podmazanu uljem i posuti brašnom. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Ušpinovati šećer sa vodom, pa dodati rum i kašiku skuvane kafe. Gotovu ohlaenu koru preliti pripremljenim sirupom.

Umutiti šlag krem sa hladnim mlekom,dodati krem sir, eurokrem, lešnike, i izmrvljene napolitanke.

Sve dobro umutiti mikserom i nafilovati ohlaenu, natopljenu koru.

Umutiti šlag krem sa ukusom cokolade sa hladnim mlekom i premazati preko fila, pa posuti mlevenim lešnicima i rendanom cokoladom.

Savet

Poastvovana sam vašim izborom za kuvaricu meseca. Zahvaljujem se uredništvu na prelepoj nagradi. Kola sam spremila isprobavajui dobijen mikser. Prijatno!!!!