

## *Bakin kolac s lešnikom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 1 jaje
- 200 g šecera
- 180 g brašna
- 100 g seckanih lešnika
- 200 ml mleka
- 50 ml ulja
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Fil:**

- 200 ml slatke pavlake
- 100 g čokolade
- 1 vanilin šećer

#### **I još:**

- 1 čašica čokoladne glazure
- nekoliko celih lešnika

### **Priprema**

Jaje umutiti sa šećerom, pa dodati mleko, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i seckane lešnike. Pleh 23x33cm nauljiti i pobrašniti, pa sipati smesu.

Koru peći na 180 stepeni oko 20 minuta. Ohladiti. Za fil staviti slatku pavlaku da se greje do ključanja, ali da ne provri i preliti čokoladu. Mešati da se otopi, a potom ostaviti da se hladi. Ohlaen krem umutiti mikserom i premazati kolac. Okoladnu glazuru spremi po uputstvu i prošarati po kolacu. Iseci na kocke i na svaku staviti po jedan lešnik.

## **Savet**