

Kolac sa cokoladom i lešnicima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa
- **100 g** maslaca/margarina
- **120 ml** čokoladnog mleka

Za fil:

- **1 l** mleka
- **8 kašika** šećera
- **3 kesice (120g)** pudinga sa ukusom lešnika
- **1 kašičica** gustina
- **150 g** maslaca/margarina

Ostalo:

- **100 g** seckanog lešnika
- **100 g** čokolade
- **4 kašike** mleka
- **10 komada** petit keksa
- **2 kašike** suvog groža
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i cokoladno mleko, izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26cm).

Lešnike sitno iseci, staviti preko kore i utapkati kašikom.

okoladu otopiti sa 4 kašike mleka i preliti preko lešnika.

Poreati lomljen petit keks i suvo grože.

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i zagreјati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoј temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Puding fil sipati preko petit kekса i suvog groža.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Umutiti šlag sa mlekom i staviti preko dobro ohlaenog kolaca.

Uživajte u ukusu!

Savet