Lešnik krem kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jaja
- **4 kašike** šecera
- **4 kašike**ulja
- **3 kašike**vruce vode
- **3 kašike**brašna
- **2 kašike**kakoa
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **3 kašike**mlevenih lešnika

Za krem:

- **1 l**mleka
- **5-6 kašika**šecera
- **120 g**pudinga od lešnika
- **125 g**margarina
- **4 kašike**mlevenih lešnika

I još:

- **2 kesice**šlaga

Priprema

Umutite penasto jaja sa šecerom dok se ne istopi sav šecer pa dodajte ulje i vodu i mutite još minut-dva. Posebno izmešajte brašno, kakao i pecivo pa sve zajedno lagano dodajte u umucena jaja. Na kraju dodajte i mleveni prepecen lešnik, sve lagano izmešajte i smesu izlijte u pravougaon pleh na koji ste stavili pekpapir.

Pecite oko 25 minuta na 180-200 stepeni (zavisno od rerne). Pecenu koru ostavite da se ohladi pa skinite pek papir.

Posebno odvojte 3 dl mleka i razmutite sa pudingom. Ostatak mleka stavite da provri sa šecerom pa dodajte puding. Kada se zgusne sklonite sa vatre.

U mlak puding dodajte margarin, umutite mikserom i na kraju dodajte lešnik. Sve dobro sjedinite.

Na odgovarajucu tacnu stavite koru pa je premažite kremom. Ukrasite umucenim šlagom (ja sam u umucen šlag dodala 3-4 kašike ušpinovanog šecera, zbog boje). Kolac dobro ohladite, secite na željene kocke i poslužite.

Savet