

okoladno чудо sa lešnicima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Patišpanj:

- 5jaja
- 4 ravne supene kašikebrašna
- do 100 gmlevenog lešnika
- 200 gputera / margarina
- 100 gcrne cokolade
- 1 kesicepraška za pecivo
- 1vanilin šećer
- 100 gšecera

Preliv:

- 500 mlslatke pavlake
- 100 gcrne cokolade
- 100 gnoisette cokolade

Priprema

Rastopiti 100 gr crne cokolade sa margarinom ili puterom, cela jaja umutiti, oko 3-4 minuta dok ne naraste kolicina, dodati šećer, vanilin šećer, otopljenu cokoladu i margarin, lešnike i na kraju brašno i prašak za pecivo koje treba blago umutiti tek da se sjedini smesa. Peci u djuvec tepsiji na 180 stepeni oko 20 minuta. Dok se patišpanj pece, cokolade crnu i noisette zagrevati zajedno sa pavlakom do kljucanja. Kada provri, skloniti sa ringle i mešati dok se ne otopi cokolada. Vruc patišpanj izbockati cackalicom i odmah preliteri toplom cokoladom. Ostaviti da se ohladi.

Savet