

okoladni išleri sa lešnicima



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **180** gputera
- **100** gšecera u prahu
- 1žumance
- **100** gprženih mlevenih lešnika
- **200** gbrašna

Za fil:

- **125** gputera
- **125** gšecera
- 2jajeta
- **75** gcokolade

Za glazuru:

- **50** gcokolade
- **3** kašikeulja
- **malolešnika** seckanih prženih

Priprema

Mikserom penasto umutite margarin sa šećerom u prahu. Dodajte žumance i nastavite da mutite.

Kada se smesa ujednacila, dodajte prženi mleveni lešnik, promešajte pa brašnom umesite testo.

Uvijte testo u foliju i ostavite da odstoji 30 minuta da odmori. Za to vreme pripremite fil.

U sud sipajte jaja i šećer. Mikserom malo umutite da se šećer istopi.

Kuvajte na pari 15 minuta.

Nakon toga dodajte cokoladu izlomljenu na kockice i mešajte dok se ona ne istopi.

Sklonite sa pare i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Kada se cokoladni deo fila ohladio dodajte postepeno umucen puter i sve zajedno izmiksajte.

Testo za išlere podelite na dva dela. Radnu površinu pospite brašnom i testo od gore pospite brašnom pa polako oklagijom razvijte na debljinu 5mm.

Vadite krugove modlom željene velicine i slažite u pleh obložen papirom za pečenje. Isto postupite i sa drugom polovinom testa.

Pecite u prethodno zagrejanom rećni na 200 stepeni 10 minuta.

Fil sipajte u poslasticarski špric. Filujte jedan krug, a drugim preklopite.

Ostavite kolacice u frižider 10-15 minuta da se fil malo stegne. Za to vreme otopite cokoladu sa uljem na tihoj vatri pa u nju umacite po jednu stranu išlera. Preko cokoladne glazure pospite malo sećanih prženih lešnika.

Savet