

## **oko-lešnik slatkiš**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **250** gmlevenog keksa
- **150** gotopljenog margarina
- **2** kašikemleka

#### **Za fil:**

- **5** dlslatke pavlake
- **100** gčokolade
- **150** gmlevenog lešnika

#### **Za glazuru:**

- **150** gčokolade
- **4** kašikeulja

### **Priprema**

Mleveni keks izmešati sa margarinom i mlekom i rasporediti u kalup na rasklapanje fi 26 cm. Ostaviti u frižider. 1.5 dl slatke pavlake zagrejati do vrenja i izlomiti u nju cokoladu. Mešati dok se ne rastopi i dodati lešnike. Umutiti 3.5 dl slatke pavlake ne gusto, dodati smesu sa lešnikom i premazati preko kore i ostaviti 1 sat u frižider da se stegne. Rastopiti cokoladu sa uljem i premazati preko slatkiša i ukrasiti po želji.

**Savet**