

?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** gcokolade
- **150** gmlevenog lešnika

Za glazuru:

- **150** gcokolade
- **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. Umotiti 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 ukasiti po želji.

Savet