

Nutella kocke



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **100 g** grubo rezanih lješnika
- 7 bjelanjaka
- **150 g** šećera
- **1 kašika** limunovog soka
- **50 g** mljevenih lješnika
- **3 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Krema:

- 7 žumanjaka
- **800 ml** mlijeka
- **7 kašika** šećera
- 2 pudinga od vanilije
- **125 g** putera

Ostalo:

- **oko 200 g** Nutelle
- **oko 200 g** petit keksa
- **malom** mlijeka
- **200 ml** slatke pavlake
- rendana čokolada

Priprema

Prvo pripremiti kremu: odvojiti bjelanjke od žumanjaka. Umutiti žumanjke i šećer. Dodati prah pudinga i 200 ml mlijeka. Dobro umutiti, da nema grudica. Ostatak mlijeka sipati u šerpu i staviti da kuha. Dodati umucene žumanjke sa pudingom; kuhati, uz neprestano miješanje, da krema dobije gustinu. Ostaviti da se ohladi. Pecnicu zagrijati na 170 C. Pleh (oko 27 x 36 cm) obložiti pek papirom, pa posuti grubo sjeckanim lješnjacima. Staviti u pecnicu 10-tak minuta. Za to vrijeme umutiti snijeg od bjelanjaka, postepeno dodavati šećer. U cvrst snijeg dodati limunov sok; kratko miksati. Na kraju, dodati mljevene lješnike, brašno i prašak za pecivo. Pažljivo sjediniti špatulom. Sipati preko pecenih lješnika. Vratiti u pecnicu, pa peci još 20-tak minuta. Prohladiti, pa preokrenuti biskvit, tako da lješnjaci dou gore (maknuti pek papir)!

Premazati Nutellom. Preko poredati petit keks (ja sam koristila turski, sa cokoladnim punjenjem, ali može i obični), kratko potopljen u hladno mlijeko. Ostaviti u frižider 15-tak minuta. U kremu dodati omekšao puter, pa izmiksati.

Premazati kremu preko keksa. Umutiti slatku pavlaku (ili šlag pjenu), pa premazati preko kreme. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne. Posuti ribanom cokoladom, pa rezati na parcad!

Savet

Uz pare ove Nutella slastice, zahvalila bih se najdražem portalu Recepti.com na tituli "treeg kuvara meseca januara", dragoj Aleksandri na "muštuluku", vrsnoj kuvarici Tereziji na tituli drugog kuvara, mojoj dragoj arobnici, Dijani, na zasluženom prvom mjestu, te svima, koji su estitali, a ja nisam odgovorila! HVALA, od srca!!!