

## *Paris Brest sa lešnik kremom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **125 g** brašna
- **100 ml** vode
- **100 ml** mleka
- **80 g** maslaca
- **20 g** šećera
- **3** jajeta
- **1** prstohvatsoli

#### **Nadev:**

- **1 pakovanje** gotovog fila za torte sa lešnikom
- **300 ml** mleka

### **Priprema**

U šerpu stavite vodu, mleko, maslac, šećer i so pa prokuvajte. Skinite s vatre, dodajte brašno pa dobro izmešajte testo. Vratite na laganu vatru i kuvajte 1-2 minuta uz neprestano mešanje. Ostavite test da se prohladi oko 5 minuta pa dodajte jedno jaje. Dobro ga umešajte mikserom. Nakon toga, dodajte jedno po jedno jaje i svako jaje dobro umutite mikserom. Na papiru za pečenje flomasterom nacrtajte 6 krugova velicine oko 8 cm. Stranu papira na kojoj ste crtali okrenite prema dole. Napravite prvi krug testa, po obodu iscrtanog kruga. S unutarnje strane napravite još jedan koji se dodiruje sa prvim. Zatim napravite gornji krug, na mestu gde se dodiruju donja dva. Ucinite isto s preostalim testom. Pecite oko 45 minuta na 180 stepeni. Kada je testo peceno, preseците ga na dva dela, da dobijete dno i poklopac.

Sa hladnim mlekom umutite gotov krem za kolace sa ukusom lešnika. Poslasticarskim špicem stavite nadev na donju koru, preklopite i pospite šećerom u prahu.

## **Savet**