

# **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**šecera
- **3**jajeta
- **1 prstohvatsoli**

### **Nadev:**

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

## **Priprema**

U šerpu stavite vodu, mleko, maslac, šefer i so pa prokuvajte. Skinite s vatre, dodajte brašno pa dobro izmešajte testo. Vratite na lagantu vatu i kuvajte 1-2 minute uz neprestano mešanje. Ostavite test da se prohladi oko 5 minute pa dodajte jedno jaje. Dobro ga umešajte mikserom. Nakon toga, dodajte jedno po jedno jaje i svako jaje dobro umutite mikserom. Na papiru za pecenje 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, presecite ga na dva dela, da dobijete dno i poklopac.

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

### **Savet**