

Kremaste lešnik štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 belanceta
- 1 prstohvatsoli
- 80 g šecera
- 100 g pecenih mlevenih lešnika
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 20 g brašna
- 10 kašika mleka

Za fil:

- 1 dl vode
- 1,5 dl mleka
- 100 g brašna
- 4 žumanceta
- 120 g šecera
- 100 g čokolade
- 125 g margarina

Ostalo:

- 5 kašika mlevenog lešnika

Priprema

Belance sa solju umutiti u cvrst sneg potom dodati šecer i mutiti 5 minuta iskljuciti mikser, dodat brašno, prašak za pecivo i lešnik špatulom izmešati. Sipati u podmazan i brašnom posut pleh. Peci na 180°C 20 minuta. Vrucu koru preliti sa 10 kašika mleka.

Žumanca, šecer, brašno i vodu dobro umutiti. Mleko staviti da provri pa skuvati fil. U vruc fil dodati naseckanu cokoladu i mešati dok se ne otopi. Ostaviti fil da se ohladi. U ohlaen fil dodati margarin sobne temperature i dobro izraditi mikserom. Fil premazati preko kore odgore posuti sa mlevenim lešnicima.

Savet

Peceni lesnik kolacu daje predivan ukus