

## *Lešnik kocke*



## **Sastojci**

### **Kora:**

- 6 belanaca
- 12 kašika šecera
- 50 g koko plazme
- 50 g mlevenih lešnika
- 2 kašike prezli
- 1 kašicica praška za pecivo
- 1 kašika kakaoa

### **Fil:**

- 6 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 2 dl mleka
- 1 puding sa ukusom slatke pavlake
- 125 g margarina
- 100 g krupnije mlevenog lešnika
- 100 g cokolade schogetten with hazelnuts

### **Glazura:**

- 150 g cokolade
- 4 kašike ulja
- 30 g krupnije mlevenog lešnika (za posipanje)

## **Priprema**

Za koru dobro umutiti belanca sa šećerom, dodati mlevenu coko plazmu, mlevene lešnike, kakao, prezle i prašak za pecivo. Smesu sjediniti polako sa kašikom, pa izliti u pleh obložen papirom (30x20) i peci koru u zagrejanu rernu na 180 C 25 minuta.

Za to vreme pripremati fil: Izmutiti žumanca sa šećerom, praškom za puding i mlekom, pa skuvati fil na pari. Kada se ohladi sjediniti ga sa umucenim margarinom. Dodati krupnije mlevene lešnike i cokoladu iseckanu na kockice, pa sjediniti sa kašikom.

Pripremljen fil premazati preko prohladjene kore.

Odgore preliterati sa glazurom, pa poprskati sa krupnije seckanim lešnikom.

Kada se ohladi, kolac seci na kockice 3x3.