

Kinder bueno kolac

Sastojci

Potrebno je:

- 600-700 g keksa (proizvodjac po izboru)
- 5 jaja
- 12 kašika šecera
- 2 vanilin šecera
- 1 red milka cokolade noisete
- 130 g lešnika
- 200 g margarina

Priprema

Izmutiti cela jaja sa šecerom i vanilom i kuvati na pari. Kuvano je kad provucete kašikom kroz krem i kad ostaje trag, znaci da se zgusne kao kad kuvate puding. Kada se skuva ostaviti da se prohladi i u topli krem dodati cokoladu, mlevene lešnike 100 g i margarin. Izmutiti mikserom i filovati.

Filovati tako što redjate keks, pa krem i tako dok se ne utroši krem. Krem ne mazati u debelom sloju, vec tek toliko da se prekrije cela površina. Na kraju ide krem odozgo i sa strane.

Posipati preostalim mlevenim lešnicima (30 g). Ostaviti da prenoci da bi keks omekšao.

Može i malo jeftinija varijanta, koja je takodje fenomenalna, ali ima malo drugaciji ukus.

Umesto lešnika idu orasi, umesto milke ide cokolada za kuvanje i dodaje se 1 kašicica ruma, koja u receptu gore ne ide.

Verujte da je kolac u obe varijante fenomenalan i mojoj deci i mužu nikad nije dosta :)

Nadam se da cete uživati kao i mi :) Prijatno :)