

## *Praznicna pena od lešnika*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 150 g mlevenih lešnika
- 3,5 dl mleka
- 3 jajeta
- 3 kašike rendane cokolade
- 100 g šecera u prahu
- kesica želatina
- 1 dl šlaga

#### **Za ukrašavanje:**

- 50 g karameliziranih lešnika
- 20 g lešnika isecenih na listice

### **Priprema**

Staviti mleko da provri, pa dodati mlevene lešnike. Uz mešanje kuvati 5 minuta. U meuvremenu, umutiti žumanca i šecer u prahu. Kada se dobije glatka smesa, dodati joj krem od mleka i lešnika i na pari kuvati oko 10 minuta, dok krem ne pocne da se zgušnjava. Rastopiti želatin i staviti na umerenu temperaturu, da se zagreje. Dodati želatin kremu, dobro izmešati i ostaviti u frižider. Kada se krem ohladi, dodati mu cvrsto ulupan sneg od belanca, cokoladu i šlag. Ovu "penu" staviti u frižider da se stegne. Pre serviranja ukrasiti karameliziranim lešnicima i listicima lešnika.