

Lešnik krem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** glešnika
- **200 g** maslaca
- **1** mleka
- **200 g** šećera u prahu
- **1** jaje
- **6 kašika** brašna
- **6 kašika** kakao praha

Priprema

Samleti lešnik i malo propržiti. Pomešati kakao, brašno i prah šećer, dodati pola litra mleka i jaje, pa sve promešati. Drugu polovinu mleka sipati u šerpu i zagrejati do ključanja. U ključalo mleko mešajući dodati prethodnu smesu, zatim lešnik i promešati. Kuvajući mešati dok se ne zgusne. Kad se prohladi dodati maslac i sve promešati. Ohlaeno umutiti mikserom, sipati u staklenu teglu i držati u frižideru do 30 dana.

Savet