

Lešnik krem kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 3jaja
- 4 **kašike** šecera
- 4 **kašike**ulja
- 3 **kašike**vrucе vode
- 3 **kašike**brašna
- 2 **kašike**kakoa
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 3 **kašike**mlevenih lešnika

Za krem:

- 1 **l**mleka
- 5-6 **kašika**šecera
- 120 **g**pudinga od lešnika
- 125 **g**margarina
- 4 **kašike**mlevenih lešnika

I još:

- 2 **kesice**šlaga

Priprema

Umutite penasto jaja sa šećerom dok se ne istopi sav šećer pa dodajte ulje i vodu i mutite još minut-dva. Posebno izmešajte brašno, kakao i pecivo pa sve zajedno lagano dodajte u umucena jaja. Na kraju dodajte i mleveni prepečen lešnik, sve lagano izmešajte i smesu izlijte u pravougaon pleh na koji ste stavili pek-papir.

Pecite oko 25 minuta na 180-200 stepeni (zavisno od rerne). Pecenu koru ostavite da se ohladi pa skinite pek-papir.

Posebno odvojte 3 dl mleka i razmutite sa pudingom. Ostatak mleka stavite da provri sa šećerom pa dodajte pud-ing. Kada se zgusne sklonite sa vatre.

U mlak pud-ing dodajte margarin, umutite mikserom i na kraju dodajte lešnik. Sve dobro sjedinite.

Na odgovarajuću tacnu stavite koru pa je premažite kremom. Ukrasite umucenim šlagom (ja sam u umucen šlag dodala 3-4 kašike ušpinovanog šećera, zbog boje). Kolac dobro ohladite, secite na željene kocke i poslužite.

Savet