

Lešnik karamela

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 150 g šecera
- 3 jajeta
- 250 g lešnik karamele
- 400 g mlevenog keksa
- 150 g bele cokolade

Priprema

Otopiti 250 margarina na tihoj vatri. U to dodati 3 belanke umucene sa 150 g šecera i 3 žumanke. Sve to skuvati na pari i u to dodati 250 g lešnik karamele i kuvati, dok se ne zgusne. Kada se karamele otope i kada se zgusne, dodati 400 g mlevenog keksa.

Masu rastanjiti na plato debljine 2 cm, preko staviti glazuru od bele cokolade (150 g bele cokolade i oko 100 g margarina). Prijatno!