

Lešnik krem kocke



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 3 kašike kakaoa
- 3 kašike brašna
- 12 kašika prženih, mlevenih lešnika
- 1.5 praška za pecivo

Za krem

- 12 žumanaca
- 1 l mleka
- 16 kašika šecera
- 3 pudinga od vanile
- 300 g margarina
- 100 g čokolade
- 3 kašike gustina

Za posipanje

- 100 g prženih, mlevenih lešnika

Priprema

TESTO: Umutiti belanca u cvrst sneg. Postepeno dodavati šecer i mutiti dok se ne otopi. Polako umešati brašno pomesano sa kakaom i praškom za pecivo te mlevene lešnike. Smesu podeliti na tri dela pa ispeci kore na 180 C (peci oko 20 minuta).

KREM: Žumanca penasto umutiti sa 7 kašika šecera. Posebno pomešati puding sa 9 kašika šecera, 3 kašike gustina i malo mleka. Preostalo mleko staviti na ringlu da provri. Pomešati razmucen puding i žumanca, pa ukuvati u ključalo mleko. Mešati dok se ne zgusne. Od gotovog krema odvojiti 1/3 pa umesati istopljenu cokoladu. Kremove ostaviti sa strane da se ohlade. Kada se kremovi ohlade, u cokoladni krem dodati 100 gr umucenog margarina, a u žuti krem 200 gr.

FINALNI POSTUPAK: Prvu koru nafilovati polovinom žutog krema. Preko krema staviti sledeću koru, pa je premazati cokoladnim kremom. Ponovo staviti koru, pa preostali žuti krem. Kolac posuti mlevenim lešnicima.

Savet