

Kolač sa lešnikom

Za tepsiju 22×22 cm

Sastojci za koru:

- 50 g brašna
- 15 g kakaa
- 1/3 kesice Dr Oetker praška za pecivo
- 4 jaja
- 45 g šećera
- 1 kašika mlevenih, pečenih lešnika
- 2 kašike ulja

Kalup obložite papirom za pečenje. Rernu upalite da se greje na 180°C.

Pomešajte brašno, kakao i prašak za pecivo pa prosejte. Jaja i šećer umutite mikserom dok masa ne postane penasta. Dodajte miks sa brašnom i lešnike, sjedinite pa dodajte ulje. Pomešajte i sipajte u pripremljeni kalup. Lupnite par puta o podlogu kako bi razbili mehuriće vazduha. Pecite oko 12 minuta ili dok čačkalica zabodena u testo ne izade suva. Koru natopite sa 3-4 kašike mleka i ostavite da se ohladi.

Sastojci za fil:

- 1 kutija Dr Oetker fila za torte sa ukusom lešnika
- 250 ml mleka
- 200 ml slatke pavlake

Umutite slatku pavlaku u mekani sneg. U drugoj posudi sipajte hladno mleko, dodajte Dr Oetker fil za torte i mutite mikserom dok masa ne postane gusta.

Dodajte slatku pavlaku pa još dodatno umutite.

Nanelite fil na koru i stavite u frižider na hlađenje pre nanošenja čokoladne glazure.

Sastojci za glazuru:

- 150 g čokolade
- 4 kašike suncokretovog ulja

Otopite čokoladu sa uljem na laganoj vatri. Prelijte preko hladnog kolača, izravnajte pa stavite u frižider da se glazura stegne. Dekorišite sa umućenom slatkom pavlakom u koju ste dodali malo otopljene čokolade.