

## LJEŠNJAK ŠNITE

Biskvit:

- 12 bilanaca
- 12 žlica cukra
- 3 žlice prezle
- 1 žlica brašna
- 15 dag prženih mljevenih lješnjaka

U snig od bilanaca pomalo dodavat cugar. Kad se cugar skroz umuti, kuhačom dodati ostale sastojke. Peći u većoj tepsiji na 200, oko 15/20 min.

Krema 1:

- 12 žumanaca
- 12 žlica cukra
- 2 pudinga od vanilije
- 2 (punije) žlice gustina (moja mater u ovakve kreme ne voli stavljat puding, pa ako nećeš stavljat puding, stavi 6 žlica gustina)
- 5 dcl mlika
- maslac
- 10 dag bile milka čokolade

U prokuhano mliko dodati mješavinu žumanaca, cukra, pudinga i gustina. Kad se krema skuha, umišati bilu čokoladu.

Skroz ohladiti!!! Pa spojiti sa tučenim maslom.

Krema 2:

- pola litra vrhnja za šlag (meni nije loš dolcela)
- 25 dag prženih mlivenih lješnjaka
- 10 dag sjeckane čokolade za kvanje

U šlag koji ste umutili dodajte lješnjeke i sikanu čokoladu.

Na ohlađen biskvit namazati kremu 1 (ostaviti uru-dvi u hladnjaku da se malo stisne) pa kremu 2.

