

KOLAČ OD LJEŠNJAKA

Tijesto:

- 4 jaja
- 100 g šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 90 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 80 g poprženih i krupno mljevenih lješnjaka
- 2 žličice ruma
- 20 g maslaca

Nadjev:

- 200 g maslaca
- 80 g šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 1/4 l skuhanog pudinga od vanilije
- 2 žličice ruma
- 100 g poprženih i krupno mljevenih lješnjaka

Za posipanje: poprženi i krupno mljeveni lješnjaci

POSTUPAK: Izmiješajte žumanjke, šećer, vanilin šećer i otopljeni maslac. Dodajte rum, lješnjake, prašak za pecivo, brašno i na kraju čvrsti snijeg od bjelanjaka. Smjesu ulijte u namašten i pobrašnjen dubok, duguljasti kalup. Pecite u zagrijanoj pećnici na temperaturi 180 °C oko 40 minuta. Tijesto ostavite da se ohladi. Za kremu mixerom izradite puding, dodajte otopljeni maslac, šećer u prahu, vanilin šećer, rum i lješnjake. Kolač vodoravno prerežite dva puta. Kremu podijelite u tri dijela (malo ostavite za omazati kolač sa strane). Na biskvit ravnomjerno nanosite kremu i slijepite ga. Omažite kolač sa strane i ukasite ga mljevenim lješnjacima. Neka u hladioniku odleži najmanje dva sata.