lažni Ferrero Rocher bez pečenja



Napravila sam nam ferrero rocher kolac koji se ne peče. Jeftin je, ukusan, brz. Podsjećat ce te na ferrero. Vjerojatno ce jos brze nestati od raffaela jer cokoladu kao i ljesnjak bas volimo. Nekolicina ljudi je pitala sta da radi ako ne moze jesti kokos pa evo jos jedan ukusan jednostavan i brz kolac koji se ne peče. 400g petit keksa
600ml mlijeka
2 pudinga od čokolade
U vrh puna žlica kakaa
6 žlica šećera
100g mljevenog lješnjaka (od toga pusti žlicu dve za posipat)
1dcl slatkog vrhnja ili vrhnja za šlag
100g maslaca
Za glazuru 100g čokolade 50 ml slatkog vrhnja ili mlijeka kakvu glazuru više voliš sa vrhnjem je kremasta sa čokoladom hrskava a sa uljem sjajna i meka.
Postupak je u videu ali evo svejedno skuhaj puding sa žlicom kakaa i 6 žlica šećera. U vruće dodaj maslac, vrhnje i lješnjak. Dobro umuti. Kreni slagati kekse i kremu itd do kraja. Za ovu količinu dosta ti je paket keksica. Završi slaganje kolača sa kremom. Na kremu prelij glazuru. Kad se glazura stegne ukrasi sa mljevenim lješnjakom.