

lažni Ferrero Rocher bez pečenja



Napravila sam nam ferrero rocher kolac koji se ne peče. Jeftin je, ukusan, brz. Podsjećat će te na ferrero. Vjerojatno će još brže nestati od raffaella jer čokoladu kao i lješnjak baš volimo. Nekolicina ljudi je pitala šta da radi ako ne može jesti kokos pa evo još 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 skuhaaj 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.