

## Lješnjak šnite

### SASTOJCI

#### Tijesto

4 jaja  
 100 g šećera u prahu  
 1 vanilin šećer  
 20 g otopljenog maslaca (ili margarina)  
 90 g glatkog brašna  
 1 prašak za pecivo  
 80 g poprženih samljevenih lješnjaka  
 5 žlica ruma  
 2-3 žlice kakaoa

#### Krema

250 ml mlijeka  
 150 g kokosovog brašna  
 6 žlica šećera  
 500 ml slatkog vrhnja  
 1 vrećica želatine u prahu

### PRIPREMA

#### Tijesto

Odvojite bjelanjke od žumanjaka. Od bjelanjaka napravite čvrsti snijeg. Žumanjke dobro izmiješajte mikserom s obje vrste šećera i otopljenim maslacem (ili margarinom). U smjesu zatim dodajte ostale sastojke (brašno, prašak za pecivo, lješnjake, rum i kakao) i dobro izmiješajte. Na kraju u smjesu lopaticom lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka. Ulijte smjesu u namašten i brašnom posut kalup veličine cca 20x30 te stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 180 °C oko 30 minuta.

#### Krema

U zdjelici pomiješajte kokosovo brašno i šećer. Zatim zagrijte mlijeko gotovo do vrenja pa ga prelijte preko smjese kokosovog brašna i šećera. Promiješajte smjesu i pustite da se ohladi. Istucite slatko vrhnje u čvrst šlag, a želatinu pripremite prema uputstvu na vrećici. Slatkom vrhnju dodajte smjesu s kokosom, zatim želatinu i temeljito ručno promiješajte. Kremu namažite preko biskvita i ukasite prema želji.

