

LEŠNIKOVA GNEZDA

Sestavine:

2 dl vode

200 g sladkorja

150 g masla

100 g čokolade

150 g mletih lešnikov

250 g mletih maslenih piškotov

čokoladni namaz

nastrgana čokolada

čokoladne mrvice in mleti lešniki za posip

čokoladna ali sladkorna jajččka za dekoracijo



Navodilo:

Vodo, sladkor, maslo in čokolado damo v kozico in segrevamo tako dolgo, da se vse sestavine stopijo. Odstavimo, malo ohladimo, potem pa vmešamo mlete piškote in lešnike.

Ko se masa ohladi in strdi, oblikujemo **gnezda** – maso oblikujemo v kroglice, ki jih rahlo sploščimo, nato pa vanje s kuhalnico na sredini naredimo vdolbinico. Gnezda zložimo na krožnik ali pladenj, vdolbinice napolnimo s **čokoladnim namazom**. Po namazu potrosimo **nastrgano čokolado**, gnezda pa poljubno okrasimo s čokoladnimi mrvicami in mletimi lešniki. Sladico čez noč shranimo v hladilnik, da se malce posuši in povsem strdi. Ko gnezda postrežemo, jih okrasimo še s sladkornimi ali čokoladnimi jajčki.

Proces ohlajanja piškotne mase lahko pospešimo tako, da jo za nekaj ur shranimo v hladilnik ali skrinjo.

[VIR](#)