

## NOGUAT MAĐARICA

### KORE:

250 g brašna  
250 g oštrog brašna  
1 žličica praška za pecivo  
1 bjelanjak  
prstohvat soli  
150 g šećera u prahu  
150 g omekšalog maslaca  
150 g kiselog vrhnja  
2 žlice ruma

### KREMA:

700 ml vrhnja za šlag  
500 ml mlijeka  
150 ml Baileysa  
1 žumanjak  
50 g šećera  
150 g bijele čokolade  
150 g Nutelle  
150 g tostiranih, mljevenih lješnjaka  
100 g škrobnog brašna  
200 g maslaca  
srž mahune vanilije

### GLAZURA:

200 g bijele čokolade  
3 žlice ulja  
3 žlice mlijeka

### POSIP:

150 g tostiranih, mljevenih lješnjaka

Za kore pjenasto izmiksajte omekšali maslac sa bjelanjkom i soli. Čim nastane pjenasta i sjajna krema u nju postepeno primiješajte šećer u prahu. Kuhačom primiješajte kiselo vrhnje i rum, sve dobro izmiješajte, potom primiješajte brašno prosijano sa praškom za pecivo. Tjesto će biti meko, sjajno i podatno pa ga možete odmah valjati. Na pobrašnjenoj radnoj površini podijelite tjesto na šest jednakih dijelova. Od svakog oblikujte mali

pravokutnik iz kojeg ćete razvaljati tanke kore. Tijesto valjajte na papiru za pečenje, do dimenzije 30 x 40 cm.

Zagrijte pećnicu na 180 C. Razvaljanu koru, zajedno sa papirom na kojem ste je valjali prenesite na lim istih dimenzija pa pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 4-5 minuta ili dok rubovi kora ne počnu lagano tamnjeti. Pečene vruće kore preokrenite na radnu podlogu pa ih opteretite limom za pečenje.

U prikladni lonac stavite slatko vrhnje, polovicu količine mlijeka, srž mahune vanilije, Baileys i šećer pa stavite na vatru da zakipi. U drugoj posudici pomiješajte škrobno brašno sa žumanjkom i ostatkom mlijeka. Kada smjesa slatkog vrhnja i mlijeka provrije u nju zakuhanjte mješavinu sa škrobnim brašnom. Kuhajte uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne.

U vruću smjesu umiješajte maslac, bijelu čokoladu, nutellu i mljevene lješnjake. Mješajte dok se svi dodani sastojci ne otope i povežu u jednoličnu kremu.

Kremu podijelite na 5 djelova pa je odmah, još toplu, Namažite na kore i spojite kolač. Opteretite kolač na vrhu i stavite ga u hladnjak preko noći.

Za glazuru sve sastojke otopite na pari. Toplu glazuru prelijte preko kolača pa je zagladite i odmah posipajte tostiranim mljevenim lješnjacima. Narežite prije posluživanja.