

Lešnik torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 12 jaja
- 12 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 20 kašika mlevenog lešnika
- 2 kašike prezle

Fil:

- 12 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 3 kesice vanilin šecera
- 6 dlmleka
- 6 kašika brašna
- 250 g margarina

Ostalo:

- 5 dlatke pavlake
- 200-250 g mlevenog lešnika

Priprema

Umutiti belanca sa prstohvatom soli, dodati šecer, nastaviti mucenje i na kraju lagano umešati ostale sastojke.

Pleh obložiti pek papirom i od smese ispeci 6 tanjih korica.

Fil: skuvati žumanca sa šećerom i vanilijom na pari. Brašno ukuvati u mleko. Umutiti penasto margarin i spojiti filove. Umutiti slatku pavlaku.

Filovati kora, fil, mleveni lešnici, slatka pavlaka, kora... Tortu ukasiti po sopstvenoj želji.

Savet