

Lešnik torta (3)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 14 jaja
- 28 kašika šecera
- 7 dl mleka
- 200 g šlaga
- 300 g pecenog lešnika
- 15 kašika brašna
- 5 kašika šecera u prahu
- 250 g margarina
- 2,5 dl kisele vode

Priprema

Lešniki ispeci i jednu polovinu samleti, a drugu polovinu izdrobiti.

Ispeci 2 kore od 7 belanaca, 7 kašika šecera, 75 g mlevenih pecenih lešnika i 4 kašike brašna.

Skuvati 5 dl mleka i 14 kašika šecera. U provrelo dodati predhodno razmucena žumanca i 7 kašika brašna u 2 dl mleka, i dobro skuvati fil. Ohladiti i u ohladjeno dodati izmiksani margarin sa 5 kašika šecera u prahu.

Umutiti šlag sa hladnom kiselom vodom. Filovati kora - fil - pa 75 g izdrobljenog lešnika - šlag, pa druga kora - fil - 75 g drobljenog lešnika i na kraju premazati preostalim šlagom, posuti sa malo mlevenih lešnika i po želji ukasiti crvenim lešnikom secenim na pola.

Savet