

Reforma šnite



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru sa lešnikom:

- **5**belanaca
- **150** gšecera
- **200** gmlevenog lešnika
- **60** gprezle

Za koru sa orasima:

- **5**belanaca
- **150** gšecera
- **200** gmlevenih orasa
- **60** gprezle

Za fil:

- **10**žumanaca
- **300** gšecera
- **100-150** gcokolade
- **300** gputera

Glazura:

- **2 dl** slatke pavlake
- **300 g** crne cokolade

Priprema

Umutiti belanca sa prstohvatom soli, dodati šefer i nastaviti mucenje još 2-3 minuta. Varjacom umešati lešnike i prezlu. Veci pleh od rerne obložiti pek papirom i lagano rasporediti smesu. Peci 20 minuta na 200 stepeni. Na isti nacin ispeci i koru sa orasima. Kad se kore ohlade preseci ih na pola da dobijete 4 lente.

Na pari skuvajte žumanca sa šecerom, pred kraj dodajte cokoladu. Kad se fil ohladi dodajte umuceni puter. Filujte kore i sa dve-tri kašike premazite vrh torte.

Ganaš: zagrejte slatku pavlaku vodeci racuna da ne provri, sklonite sa vatre i dodajte izlomljenu cokoladu i mešajte dok se cokolada skroz ne istopi. Nakon par minuta prelijte kremom tortu.

Savet