Roendandska lešnik torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za tortu:

- **12**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**griza
- **300 ml**mleka
- **3 kesice**vanilin šecera
- **2**puding od vanile
- **12**žumanaca
- **700 ml**mleka
- **2**margarina
- **250 g**šecer u prahu
- **250 g**šlaga
- **200 ml**mleka
- **150 g**pecenih i seckanih lešnika
- **500 ml**slatke pavlake
- **150 g**šecera u prahu

Priprema

3 belanca dobro umutiti, dodati 3 kašike šecera, 1,5 kašiku griza i 1,5 kašiku brašna - za JEDNU KORU. Ispeci 4 kore od navedenih sastojaka. Kore peci oko 15 minuta na 180 stepeni da malo porumene. Pomešati 300 ml mleka sa vanilin šecerom i time preliti kore (prethodno ih malo izbockajte viljuškom). Sacekati da kore dobro upiju mleko, pa ih tek onda vaditi i filovati. Fil I: u 700 ml mleka skuvati umucena žumanca pomešana sa pudingom od vanile. Fil ohladiti pa dodati umucen margarin sa šecerom. Fil II: umutiti mleko i šlag, pa dodati seckane pecene lešnike (ja stavim malo više mleka da fil bude rei). Fil III: umutiti slatku pavlaku sa prah

šecerom. Filovati: kora - žuti fil - lešnik - slatka pavlaka - kora...

Savet