

Lešnik torta (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korice:

- 8jaja
- 150 gšecera
- 2 kašikesircata

Fil 1:

- 2pudinga sa ukusom pavlake
- 500 mlmleka
- 4 kašikešecera
- 1margarin

Fil 2:

- 200 gmlevenog lešnika
- 8žumanaca
- 4 kašikešecera
- 1 margarin

Priprema

Korice: Odvojiti zumanca od belanca. 4 belanca umutiti sa 150 g šecera pa dodati 1 kašiku sirceta. Koricu peci oko 30 minuta na 120 stepeni. Ispeci još jednu takvu koricu.

Fil 1: Skuvati puding sa ukusom pavlake. Kada se ohladi dodati ga u posebno umucen margarin.

Fil 2: Mutiti žumanca na pari sa šećerom pa dodati mleveni lešnik. Skloniti sa vatre. Kada se ohladi dodati prethodno umucen margarin. Filovati korica - beli fil - lešnik fil. Ukrasiti po želji.

Savet