

Lješnjak torta s ribizlama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 160 g šecera
- 1 kesica vanilinog šecera
- 1 kašičica cimta
- 30 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 200 g mljevenih lješnika
- 60 g krupnije isjeckane čokolade za kuhanje
- 50 g istopljenog butera
- 2 kašike vode

Šlag:

- 500 ml slatke pavlake
- 1,5 teglica ribizla (brusnice)

Priprema

Biskvit: Jaja sa vodom izmiksati pjenasto. Vanilin šecer i cimet izmješati sa šecerom dodati u izbutana jaja, 1 minut ostaviti da se šecer malo istopi i onda izmiksati 2-3 minute. Prašak izmijesati sa brašnom i dodati u kremu i sve lagano izmješati, najmanjom brzinom miksera. Isjeckanu čokoladu pomješati sa mljevenim lješnjacima i dodati u masu. Na kraju dodati i buter i sve sjediniti. Masu od kore nasuti u (pergament papirom) obloženi kalup za torte. Peci na 180°C 20-30 minuta.

Šlaga: Na pecen i prohladjen biskvit, premazati 1 teglicu ribizla. Od ivice torte ostaviti 1 cm. slobodan. Slatku pavlaku izmiksati odvojiti i u jednu polovinu šlaga dodati još pola teglice ribizli. Premazati preko torte. Bijelim šlagom premazati cijelu tortu. Jedan dio likera sa jajima presuti preko šlaga. Tortu ohladiti u frižideru oko 1 sat vremena i tek onda prelići ostatkom likera. Ukrasiti po želji. Posuti rendanom cokoladom, lješnicima i sl.

Savet

Možete koristiti razno voe. Ja sam koristila Wildpreiselbeeren iz teglice, a šlag sam napravila od 600 ml Sahne u koje sam prethodno dodala i 2 kesice praha za uvršivanje (Sahnesteif) i 1 kesicu vanilinog šeera i premazala tortu s tim što sam u jednu polovinu dodala 1/2 teglice Wildpreiselbeeren.