

Bela lešnik torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru (x4):

- **3**belanaca
- **4** kašikešecera
- **4** kašikemlevenog pecenog lešnika
- **2** kašikebrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Za fil I:

- **12**žumanaca
- **10** kašikašecera
- **1,2** l mleka
- **1** kesicapudinga od vanile
- **4** kašikebrašna
- **375** gmargarina
- **100** gšecera u prahu

Za fil II:

- **100** gšлага
- **5** kašikamlevenog pecenog lešnika

Za ukrašavanje:

- 400 g šлага

Priprema

Lešnike staviti u tepsiju i kratko propeci u rerni da dobiju tamniju boju. Samleti i ostaviti da se ohlade.

Umutiti penasto belanca, dodavajuci kašiku po kašiku šecera. U umuceno dodati lešnike, brašno i prašak za pecivo. U tepsiju staviti pek papir, rasporediti koru i peci. Tako ispeci još 3 kore. Ostaviti da se ohlade.

Staviti mleko da se kuva u šerpu. Žumanca penasto umutiti sa šecerom. Dodati malo mleka, puding i brašno. Lepo umutiti da nema grudvica.

U kuvano mleko umešati žumanca mešajuci konstantno da se dobije kompaktna masa. Skinuti sa šporeta i ohladiti. Umutiti posebno margarin i šefer u prahu i dodavati kašiku po kašiku fila.

Umutiti šlag po uputstvu i dodati lešnike.

Savet