

## oko-lešnik torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Za koru:

- 5 jajeta
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 5 **kašika**mleka
- 1 **kašika**kakaa
- 5 **kašika**kрупno mlevenih lešnika
- 50 g cokolade
- 1 kesica praška za pecivo

### Za fil:

- 4 kesice pudinga od cokolade
- 1 l mleka
- 250 g margarina
- 200 g cokolade
- 150 g seckanih lešnika
- 10 **kašika**šecera

### Za ukrašavanje:

- 200 g šlag kreme
- 200 ml mleka
- po potrebi seckanih lešnika

## I još:

- **600 g**rolata sa punjenjem od cokolade
- **100 ml**mleka

## Priprema

vrsto umutiti jaja, pa dodati šećer, mleko brašno, prašak za pecivo i kakao. Na kraju dodati lešnike i narendanu cokoladu i promešati da se sjedini. Smesu izruciti u podmazan pleh i peci na 200 stepeni oko 15-20 minuta. Koru zatim izruciti na poslužavnik i kad se ohladi preliti sa 100ml mleka.

Puding skuvati u mleku sa šećerom. Kad se ohladi, postepeno dodavati u umucen margarin. Zatim dodati otoplenu cokoladu i sjediniti. Na kraju dodati seckane lešnike, i sjediniti kašikom.

Na ohlaenu koru naneti polovinu fila, pa reati rolate, pa opet preostali fil. Rolate seci u zavisnosti od dimenzija pleha, ja sam ih sekla na oko 1cm širine.

Umutiti šlag kremu sa mlekom, i filovati tortu. Ukrasiti seckanim lešnicima.

## Savet

Lešnici koji se stavljaju u koru ne moraju biti prženi, ali one koji se stavljaju u fil obavezno prvo malo propržiti u šerpi (bez ulja, samo da promene boju) pa onda iseckati ili grubo samleti u blenderu.