Torta sa lešnikom

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **6**belanaca
- **6 kašika**šecera
- **1 kašika**brašna
- **100 g**lešnika

Fil:

- **12**žumanaca
- **12 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **500 ml**mleka
- **250 g**margarina
- **100 g**mlevenih badema
- **4 štangle**cokolade

Još:

- **2 pakovanja**milka štapica
- **200 g**šarenih bombona
- voce po želji

Priprema

Umutiti koru od navedenih sastojaka i peci na 200 C 20 minuta. Napraviti takve 2 kore u okruglom plehu.

Napraviti fil od žumanaca, šecera, brašna i mleka. Kada je gotov ohladiti ga i dodati umucen margarin. Fil podeliti na 2 dela. U jedan deo staviti bademe, a u drugi cokoladu.

Filovati: kora, fil sa bademima, kora, fil sa cokoladom. Obložiti celu tortu. Oko torte staviti milkine štapice. Gornji deo podeliti na 4 pregrade i staviti bombone i voce po želj.

Savet