

# **Reform torta sa lešnicima**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **18**belanaca
- **18** kašika šecera
- **4** kašike brašna
- **2** kašike ulja
- **36** kašika (**oko 400 g**)mlevenih lešnika

### **Za fil:**

- **18**žumanaca
- **2**jajeta
- **20** kašika šecera
- **400 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**maslaca
- **250 g**margarina
- **2** kesice vanilin šecera

## **Priprema**

Umutiti 9 belanaca sa 9 kašika šecera, dodati 2 kašike brašna, 1 kašiku ulja i 18 kašika mlevenih lešnika. Lagano izmešati varjacom. Usuti u pleh (32x40cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Na isti nacin napraviti još jednu koru. Iseci ih na pola, tako da se ukupno dobiju 4 kore 32x20 cm.

Žumanca i 2 jajeta dobro umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, sipati u šerpu i kuvati na pari oko 20 minuta uz neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja, kad varjaca vec pocne da ostavlja trag po dnu šerpe, dodati cokoladu za kuvanje i mešati da se otopi. Maslac i margarin umutiti, pa izmiksati sa dobro ohlaenim filom.

Na tacnu staviti koru, preko fil (cetvrtinu ukupne kolicine), opet koru pa fil...4 kore, 4 reda fila. Tortu filom završiti i ukrasiti je rendanom cokoladom. Uživajte u ukusu!

### **Savet**

Ovu tortu sam prvi put pravila sada, za erkin 1. roendan, a po receptu moje bake. Stavila sam lešnike umesto oraha i malo više okolade (ona je pravila sa 300 g) i baš sam zadovoljna ukusom. :) a i gostima se dopala. :)