

okoladna lešnik torta



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **15**belanaca
- **15** kašikašecera
- **12** kašika brašna
- **3** kašikekakaoa - cokolade u prahu
- **15** kašikamlevenih, pecenih lešnika

Za fil I:

- **15** žumanaca
- **15** kašikašecera
- **1** l mleka
- **10** kašikabrašna
- **5** kašikagustina
- **400** g cokolade
- **250** g margarina

Zai fil II:

- **500** ml slatke pavlake
- **200** g mlevenih, pecenih lešnika

- 200 gbele cokolade

Priprema

Umutiti 5 belanca sa 5 kašika šecera u cvrst šam. Dodati 4 kašike brašna, kašiku kakaoa i 5 kašika lešnika i lagano promešati. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci koru na 180 stepeni oko 15 minuta. Moj pleh je dimenzija 35x25 cm. Napraviti tri takve kore.

Odvojiti malo mleka od jedne litre, a ostatak staviti sa šecerom da se kuva. Umutiti žumanca i dodati odvojeno mleko, pa dodati gustin i brašno, dobro sjediniti, pa procediti kroz cediljku da ne bude grudvica. Zakuvali smesu u provrelom mleku sve vreme mesajuci dok ne dobije gustinu. Ubaciti izlomljenu cokoladu i mešati dok se ne otopi. Ostaviti na hladnom da se dobro ohladi. U ohlaenu smesu umutiti razraen margarin.

Umutiti žicom slatku pavlaku do 3/4 gustine. Dodati izrendanu belu cokoladu i pecene, mlevene lešnike i dobro promešati.

Filovati: Kora - cokoladni fil - krem sa slatkom pavlakom i tako dok se sastojci ne utroše.

Savet

Uместо slatke pavlake možete koristiti umuen šlag krem sa mineralnom vodom. Obino stavim 500 g šlag krema i 3 dl vode, da bude vrše umuen. Torta je fantastinog ukusa...