

okoladna lešnik torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 200 g lešnika
- 1 kesica praška za pecivo
- 6 kašika brašna
- 2 žumanceta
- 2 kašike kakao

Za fil I:

- 10 žumanaca
- 1 l mleka
- 10 kašika šecera
- 3 kesice pudinga od lešnika
- 250 g margarina
- 50 g mlevenih lešnika
- 200 g neskvika

Za fil II:

- **200 g** šlaga u prahu
- **4 dl** hladnog mleka
- **100 g** grendane **Mebaž** čokolade

Priprema

Kora: 6 belanaca umutiti sa 6 kašika šećera, dodati jedno žumance i kratko imutiti. Lešnike, brašno, prašak za pecivo, kakao promešati i podeliti na 2 dela. Dodati polovinu u deo sa belancima. Lagano promešati kašikom da masa ne bi pala. Izručiti u pleh veliki od šporeta obložen papirom i peci koru na 200 stepeni dok ne porumeni. Isto to uraditi sa ostatkom belanaca. Za fil I: Staviti na šporet 7 dl mleka na šporet da prokuva. Žumanca umutiti, dodati 3 dl mleka, puding i neskvik i sve dobro zajedno umutiti sa mikserom. Kad mleko provri, skloniti sa šporeta dodati masu sa žumancima i mešati žicom, vratiti na šporet na tihu vatru i mešati žicom dok se fil ne zgusne. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, ali da ne bude suviše hladno nego mlako...Umutiti margarin sa šećerom u prahu i sjediniti sa filom. Dodati lešnike. Za fil II: Umutiti šlag sa mlekom o dodati rendanu čokoladu. Kore preseći na pola tako da dobijemo 4 kore. Oba fila podeliti na 3 dela. Filovati: Kora, fil I, fil II, kora, fil I- fil II, kora...tortu ukasiti sa šlagom čokoladnim. Možete preliti čokoladnom glazurom (2 dl slatke pavlake prokuvati i dodati 100 g čokolade, mešati dok se čokolada ne otopi i preliti tortu).

Savet