

okoladna lešnik torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za Kore:

- **18**belanaca
- **18** kašika šecera
- **18** kašikaproprženih mlevenih oraha
- **3** kašikebrašna

Za fil I:

- **18**žumanaca
- **250** gšecera
- **400** gMenaž cokolade
- **250** g maslaca/margarina

Za fil II:

- **500** gproprženih mlevenih lešnika
- **10** kašikaprah šecera
- **1** šoljicamleka
- **250** gmaslaca/margarina

Za glazuru:

- **100** gMenaž cokolade
- **100** gmaslaca/margarina

- **3 kašike** prah šecera
- **3 kašike** mleka

Priprema

Kora: Umutiti 6 belanaca u sneg, pa dodati 6 kašika šecera i mutiti dalje dok se šefer ne istopi. Zatim dodati 6 kašika proprženih mlevenih oraha i 1 kašiku brašna. Peci u podmazanom i brašnom posutom plehu. Na isti nacin ispeci još 2 ovakve kore.

Fil I: 18 žumanaca umutiti sa 250 g šecera pa kuvati na pari. Kada je skuvano dodati 400 g istopljene Menaž cokolade i ostaviti da se ohladi. U hladan fil od žumanaca dodati 250 g umucenog margarina/maslaca.

Fil II: 500 g mlevenih prženih lešnika popariti sa šoljicom mleka prokuvanog sa 10 kašika prah šecera. Kada se ohladi, dodati 250 g umucenog margarina/maslaca.

Glazura od cokolade: U šerpicu stavite 100 g cokolade za kuvanje, 100 g putera, 3 kašike prah šecera i 3 kašike mleka. Sve ovo istopite na pari uz neprestano mešanje, da se dobije masa ujednacene strukture. Vrucom glazurom prelit tortu.

Savet