

Lešnik torta (8)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za korice:

- 20 belanaca
- 20 kašika šecera
- 40 kašika mlevenih lešnika
- 4 kašike brašna
- 4 kašice praška za pecivo

Za fil:

- 20 žumanaca
- 3 kesice pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 6 kašika brašna
- 100 g šecera
- 250 g putera
- 250 g šecera u prahu
- 2 kesice šlag krema od vanile

I još:

- 100 g crne čokolade
- 2 kašice jakе crne kafe
- 150 g prepečenih, mlevenih, lešnika

Za ukrašavanje torte:

- 1/2 l slatke pavlake
- sok od kupina

Priprema

Ovu tortu sam pravila dragoj prijateljici, za svadbu njenom mlaem sinu. Izvinjavam se, što ovog puta izostaju slike za postupno pravljenje torte, jer nisam imala vremena da slikam svaku fazu pravljenja. Ali, gotovu tortu, prosto sam, morala da je slikam iz svih pravaca, jer sam krajnjim rezultatom - prezadovoljna.

Korice: Za jednu koricu je potrebno - 5 belanaca, 5 kašika šecera, 10 kašika mlevenih, pecenih, lešnika, 1 kašika brašna i 1 kašičica praška za pecivo. Belanca staviti u dublju posudu i, uz postepeno dodavanje šecera, umutiti u cvrsti šam. Dodati mlevene lešnike, pa sjediniti najmanjom brzinom na mikseru. Ubaciti mešavinu brašna i peciva i sjediniti (isto najmanjom brzinom na mikseru, nisam kašikom i korice su ispale odlicno).

Uzeti pleh. vel. 37x27 cm, pa dno prekriti pek papirom. Stranice pleha i postavljeni papir premazati uljem, pa sipati umucenu smesu, za tortu. Staviti da se pece, u prethodno ugrejanoj rerni, na 160 stepeni. Na isti nacin umutiti i ostale tri korice (ukupno ima cetiri korica). Pecene korice vaditi zajedno sa papirom, odlepiti ih od papira, dok su vruce i slagati ih (sa papirom) jednu preko druge i pokrivati krpom.

Fil: Od 1 l mleka odvojiti za rastvaranje brašna i pudinga, oko 150 ml mleka, a ostalo mleko staviti da provri. Žumanca staviti u, dublju i vecu, posudu, pa ih penasto umutiti, uz postepeno dodavanje šecera. Dodati rastvoreni puding i brašno, pa sjediniti. Kada mleko provri, polako ga sipati u umucena žumanca, uz neprestano mešanje kašikom. Vratiti ponovo smesu na šporet i skuvati gusti krem. Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Kada se krem ohladio sjediniti ga sa penaso umucenim puterom i šecerom u prahu. Posebno umutiti krem šlag od vanile, pa ga dodati u umucenu smesu. Krem podeliti na tri dela. U prvi deo krema dodati, na pari, otopljenu cokoladu, u drugi deo krema dodati dve kašičice kafe, a u treci deo dodati mlevene lešnike.

Redosled reanja kora: Korica - fil sa cokoladom - korica - fil sa lešnicima - korica - fil sa kafom - korica. Ostaviti u frižider da se dobro stegne, pa je premazati umucenom slatkom pavlakom i ukrasiti po želji. Pošto sam želela da dobijem blede ljubicastu boju, u pavlaku sam dodala malo soka od kupina i dobila se fantasticna boja.

Savet