Lešnik torta (11)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **6**belanca
- **50 g**prah šecera
- **8 kašika**seckanih lešnika

Fil I:

- **600 ml**mleka
- **1 kesica**puinga sa ukusom slatke pavlake
- **6**žumanca
- **5 kašika**šecera
- **1 kašika**gustina
- **2 štangle** cokolade
- **1**margarin
- **100 g**prah šecera

Fil II:

- **400 g**kisele pavlake
- **300 g**mlevenih lešnika
- **100 g**prah šecera
- **2 štangle**cokolade

I još:

- **100 g**šlaga

Priprema

Umutimo belanca sa prah šecerom u cvrst sneg i dodamo lešnike i umešamo varjacom lagano.

Ispecemo 3 kore.

Stavimo 500 ml mleka sa 4 kašike šecera da provri. Pomešamo žumanca sa pudingom, 100 ml mleka i gustinom. Ulijemo kad prpvri i mešamo dok se zgusne. Umutimo margarin sa prah šecerom

Pokrijemo providnom folijom da se ohladi. Kada se ohladi umutimo sa margarinom i izrendamo cokoladu.

Umutimo pavlaku sa prah šecerom. Dodamo lešnike i izrendanu cokoladu i dobro promešamo.

Filujemo: Kora, pavlaka fil, puding fil i sve tako dok se ne utroše sastojci. Završimo sa filovima. Stavimo da se stegne u frižider.

Umutimo šlag i ukrasimo tortu po zželji.

Savet