

Lešnik torta (13)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **10** belanaca
- **200 g** šecera
- **200 g** mlevenog lešnika
- **100 g** sitno rendane **Menaž** čokolade

Za fil:

- **170 g** šecera
- **10** žumanaca
- **60 g** gustina
- **25 g** oštrog brašna
- **2 kesice** vanilin šecera
- **600 ml** mleka
- **150 g** maslaca
- **100 g** mlevenog lešnika
- **100 g** šlaga u prahu
- **100 g** nugat čokolade, sa lešnik punjenjem
- ili **Menaž** čokolade (po izboru)

Priprema

Od ove količine sam napravila 6 kora i to tako što sam dva puta pekla u plehu dimenzija 30*30 i svaku koru podelila na po 3 dela. Za koru umutite belanca u čvrst sneg, dodajte šećer i mutite dok se on ne otopi. Potom umšajte lešnike i čokoladu. Sjedinite sve sastojke lagano mešajući. Pleh obložite papirom za pečenje, sipajte

smesu, poravnajte i pecite koru u zagrejanoj rerni na 150 stepeni 15-tak minuta.

Za fil umutite žumanca sa šećerom, dodajte gustin, brašno, vanilin šećer i 2 dl mleka. Ostatak mleka stavite da provri, pa skuvajte fil. Kada se fil dobro ohladi, dodajte šlag u prahu i mutite dok se svi sastojci ne sjedine. (Vrlo je bitno da je fil hladan, ohladite ga u frižideru.) Potom dodajte umućen maslac, lešnik i sitno seckanu ili rendanu čokoladu. Po želji, čokoladu možete dodati u topao fil. U tom slučaju će fil biti svetlo braon boje. Čokoladu možete staviti samo u sredinu. Odlucite sami.

Tortu filujte na sledeći način: kora, fil, kora ... dok ne potrošite sve sastojke. Tortu dekorišite po želji.

Savet