# *okoladna lešnik torta*




težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Za kore:**

- **20**belanaca
- **20 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **12 kašika**mlevenih lešnika
- **100 gMenaž cokolade**

**Za fil:**

- **20**žumanaca
- **12 kašika**šecera
- **300 gMenaž cokolade**
- **150 gr**mlevenih lešnika
- **250 g** margarina

## Priprema

Za koru izmiksajte 5 belanaca sa postepenim dodavanjem 5 kašika šecera. Dodajte i 2 kašike brašna, 3 kašike lešnika i 25 g Menaž rendane cokolade. Smesu sipajte u pleh obložen papirom za pecenje i pecite 12-13 minuta na 200 stepeni. Na isti nacin pripremite i preostale tri kore. Za fil žumanca skuvajte na pari, zatim sklonite sa ringle i dodajte istopljenu Menaž cokoladu i promešajte da se fil sjedini. U ohlaen fil dodajte umuceni margarin i sve zajedno izmiksajte, pa dodajte lešnike. Prefilujte kore i ukrasite po želji.

## Savet