Bela torta od lešnika



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kore:

- **21**belance
- **21 kašika**šecera kristala
- **300 g**mlevenih pecenih lešnika
- **7 kašika**brašna

Fil:

- **21**žumance
- **300 g**šecera kristala
- **7 kašika**brašna
- **750 ml**mleka
- **350 g**maslaca

Šlag:

- **400 g**šlaga u prahu
- **oko 2,5 dl**hladne vode

Posipanje:

- **100 g**mlevenih pecenih lešnika

Ukrašavanje:

- **300 g**šlaga u prahu
- **oko 2 dl**hladne vode

Priprema

Pripremiti 7 komada pek-papira, nešto vecih dimenzija od željene velicine kora. Na papir staviti pleh dimenzija 35x25 cm i grafitnom olovkom iscrtati konture po pek papiru. Svaki papir okrenuti na drugu stranu, tako da grafitni trag ostane sa donje strane, a na gornju stranu ce se sipati masa za koru.

Odvojiti belanca od žumanaca, tako što ce se belanca stavljati u veliku vanglu za mucenje, a žumanca u loncic sa duplim dnom za kuvanje fila na pari.

Kada su odvojena žumanca, dodati šecer i brašno i umutiti mikserom, da se masa izjednaci. Nalivati po malo mleka i lagano mutiti mikserom da se ne bi stvorile grudvice. Kada je nasuto svo mleko i masa izjednacena, staviti odmah da se fil kuva i povremeno mešati varjacom. Kuvati fil na pari oko 15 minuta na umerenoj temperaturi. Pred kraj kuvanja staviti malo fila na tacnu i kad se prohladi, proveriti da li je kuvan (da se ne razliva po tacni). Ohladiti fil potpuno, da se u njemu ne bi rastopio maslac.

Dok se fil hladi, peci korice. Umutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera, iskljuciti mikser, dodati mleveni lešnik i brašno, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaciti.

Izruciti 5-6 punih kašika umucene mase na prevrnut pek papir i lopaticom ravnomerno rasporediti masu do iscrtanih kontura, tako da korice bude tanke. Isti postupak ponoviti i sa ostalim koricama, vodeci racuna da se stavlja ista kolicina belanaca, da bi sve korice bile iste debljine (ja sam ispekla 7 korica od ove mase). Kada je rasporeena masa na 2 pek-papira, ukljuciti rernu da se greje na 150-160 stepeni i nastaviti sa rasporeivanjem mase po pek-papirima. Kada je rerna zagrejana, pažljivo preneti prvu koricu na prevrnut pleh (najlakše je kada pomogne neko od ukucana, tako da papir pri prenošenju bude zategnut u svim pravcima). Peci koricu oko 8 minuta, da blago porumeni. Skidati kore sa papirom na tacnu i stavljati druge da se peku, a u meuvremenu rasporeivati belanca na papir za pecenje, dok se ne utroši sva masa.

Dok se fil hladi, penasto umutiti maslac koji je odstajao na sobnoj temperaturi i skinuti pek papir sa kora.

U umucen maslac dodavati ohlaen fil od žumanaca i dobro umutiti da se sve sjedini.

Posebno umutiti šlag sa obicnom hladnom vodom.

Filovati svaku koru prvo žutim filom...

Preko žutog fila naneti sloj šlaga...

Preko šlaga posuti peceni mleveni lešnik.

Staviti drugu koru i ponavljati postupak sa svim korama, pri cemu treba voditi racuna da se žuti fil, šlag i peceni mleveni lešnik nanose u jednakim kolicinama na sve kore, a da svega bude dovoljno za sve kore.

Tortu okolo premazati preostalim žutim filom i filom koji viri na bocnim stranama.

Za dekoraciju umutiti šlag sa obicnom hladnom vodom i premazati celu tortu odozgo i okolo. Po želji, obojiti malo preostalog šlaga prehrambenom bojom i ukrasiti špricem (ova torta je bila roendanska mojoj unuci, pa nije posebno dekorisana zbog stavljanja figurica odozgo).

Pripremiti dan ranije i ostaviti tortu da odstoji.

Savet