

Torta s lješnjacima i bijelom cokoladom



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za biskvite:

- **9** bjelanjaka
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**prženih i mljevenih lješnjaka
- **3 kašike**brašna
- **1,5 kesice**praška za pecivo

Krema I:

- **0,7 cl** mlijeka
- **10 kašika**šecera
- **2 kesice**burbon vanilin šecera
- **9**žumanjaka
- **8 kašika**gustina
- **2 kašike**brašna
- **80 g**margarina za kreme
- **100 g**bijele milka cokolade
- **1,5 dl**slatke pavlake

Krema II:

- **3,5 dl**slatke pavlake
- **2 kašike**šecera u prahu

I još:

- **100** gprženih i sjeckanih ili mljevenih lješnjaka
- **200** gbijele milka cokolade

Priprema

Biskvit. Izmutiti 3 bjelanjka postepeno dodavajuci 4 kašike šecera. U cvrst snijeg kašikom umješati 4 kašike lješnjaka, pola praška za pecivo i 1 kašiku brašna. Peci u okruglom kalupu 24 cm na 180°C dok biskvit ne porumeni. Ponoviti postupak još 2 puta. Trebaju biti 3 biskvita.

Krema I. Staviti kuhati 0,5 l mlijeka sa 10 kašika šecera i 2 burbon vanil šecera. U ostala 2 dl mlijeka izmješati 8 kašika gustina, 2 kašike brašna i 9 žumanjaka. Kada prethodno mlijeko zavri umješati drugi dio smjese i mješati dok se ne zgusne. Kada se zgusne skinuti s vatre i dodati 100 g bijele cokolade i mješati dok se ne rastopi. Ostaviti da se dobro ohladi. Kada se krema ohladila dobro izraditi 1,5 dl slatke pavlake i mikserom umješati u kremu. Zatim dodati i 80 g margarina koji je stajao na sobnoj temperaturi.

Krema II. Izraditi mikserom slatku pavlaku sa 2 kašike šecera u prahu.

Slaganje. 1 biskvit, krema I, krema II, posipati prženim sjeckanim lješnjacima, 2 biskvit, krema I, krema II, posipati prženim sjeckanim lješnjacima, 3 biskvit, krema II.

Dekoracija. Istopiti 200 g bijele cokolade. Otopljenu cokoladu istresti na papir za pecenje i raširiti ga. Staviti u frižider da se malo ohladi, te onda rezati na jedno 6 cm visine koliko vam vec treba. Ostatak kreme I namazati okolo torte i poljepiti pločice cokolade. Gore posipati lješnjacima.

Savet