

Torta s lješnjacima i bijelom cokoladom



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za biskvite:

- **9** bjelanjaka
- **12** kašikašecera
- **12** kašikaprženih i mljevenih lješnjaka
- **3** kašikebrašna
- **1,5** kesicaprška za pecivo

Krema I:

- **0,7 cl** mlijeka
- **10** kašikašecera
- **2** kesiceburbon vanilin šecera
- **9** žumanjaka
- **8** kašikagustina
- **2** kašikebrašna
- **80** gmargarina za kreme
- **100** g bijele milke cokolade
- **1,5 dl** slatke pavlake

Krema II:

- **3,5 dl** slatke pavlake
- **2** kašikešecera 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 ohaladila 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 slatkou 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 plocice cokolade. Gore posipati lješnjacima.

Savet