

Vanila torta sa lešnicima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 8 kašika mlevenog keksa
- 100 g čokolade (rendane)
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 12 žumanaca
- 200 g šecera
- 2 kesice pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 250 g margarina
- 150 g mlevenog keksa

Ukrašavanje:

- 100 g mlevenog pečenog lešnika
- 2 kesice šlaga od vanile

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera u cvrst sneg. Zatim dodati 2 kašike brašna, 4 kašike mlevenog keksa, 50 g rendane cokolade i pola praška za pecivo. Lagano izmešati da se masa lepo ujednaci. Izruciti masu u veliki pleh i peci na 180 stepeni dok blago ne porumeni. Gotovu koru preseći po dužini. Postupak ponoviti tako da se dobiju 4 korice. Fil: Žumanca i puding razmutiti u 100 ml mleka, te zakuvati u preostalom mleku zaslaenom sa 200 g šecera. Ohlaeni fil umutiti sa margarinom, pa dodati mleveni keks. Tortu filovati: Kora, fil, mleveni lešnici. Ukrasiti šlagom i preostalim mlevenim lešnicima.

Savet