

## *okoladna puslica torta*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **10** belanca
- **400** gšecera
- **1** kašikalimunovog soka
- **200** gseckanih lešnika

#### **Krem:**

- **10**žumanca
- **8** kašikagustina
- **3**pudinga od vanile
- **10** kašikašecera
- **250** gmargarina
- **1,5** l mleko
- **100** gbele cokolade
- **100** gcokolade s lešnicima
- **50** gcokolade
- **2**vanile
- **100** gseckanih lešnika

### **Priprema**

Umutiti 5 bjelanca u cvrsti sneg i tome dodati 200 gr šecera, pola kašike sirca i nastaviti mutiti još 10-ak minuta. U kalup za tortu velicine 28 cm staviti papir za pecenje, preko papira posuti seckane orahe ili lešnike, pa preko staviti umucen šam.

Peci na 150 C sat i po. Kad je kora pecena okrenuti je, skinuti papir za pecenje tako da lješnici ili orasi budu gore. Isto ponoviti i sa drugom korom.

Umutiti žumance sa šecerom, i tome dodati gustin, puding od vanile i 3 dl mleka i nastaviti mutiti da ne bude grudvica. Preostalo mleko zakuvati i tome dodati pripremljenu smesu od žumanca i kuvati dok se krem ne zgusne. Fil ohladiti i tome dodati dobro izraen margarin.

Krem podeliti na pola, u jednu polovinu dodati 2 vanilin šecera i rastopljenu belu cokoladu. U drugu polovinu dodati rastopljenu cokoladu sa lešnicima i cokoladu za kuvanje.

Slagati kora - crni fil - žuti fil, kora -crni fil - žuti fil. Ostaviti malo krem za ukrašavanje.

Posuti tortu mlevenim orasima-lešnicima i ukrasiti po želji. Ostaviti u frižideru da se dobro ohladi.

## Savet