

oko-orah-lešnik bomba



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 9jaja
- 210 goraha
- 9 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 3 kašicice praška za pecivo

Za fil:

- 1 mleka
- 4 pudinga od cokolade
- 16 kašika šecera
- 100 g cokolade za kuvanje
- 1margarin
- 150 glešnika

Za ukrašavanje:

- po željišlag
- po željicokolada (glazura)
- po željilešnici,
- po željiorasi

Priprema

Uzeti 3 jaja, odvojiti belanca od žumanaca. Ulupati 3 belanca sa 3 kašike šecera u cvrst sneg, dodati žumanca 1 kašiku brašna i 1 kašičicu praška za pecivo, miksati najmanjom brzinom na mikseru kako sneg od belanaca ne bi spao. Umešati i orahe koje smo prethodno propržili i samleli. Peci u okrugloj tepsiji ili kalupu u koji smo prethodno stavili papir za pečenje. Peci na 200C 10 minuta. Ispeci na isti način još 2 kore.

Skuvati 4 pudinga sa 16 kašika šecera u 1 l mleka. U vruć puding umešati čokoladu i mešati dok se ne otopi. Ostaviti puding da se ohladi.

Penasto umutiti margarin dodavati postepeno ohlaćen puding i miksati sve vreme, kada se umuti da se dobije ujednačena smesa umešati prethodno propržene i samlevene lešnike.

Podeliti fil na 2 dela, a samo malo ostaviti za premazivanje torte sa strane i odozgo, pa filovati tortu. Kora-Fil-Kora-Fil-Kora.

Ukrasiti šlagom i lešnicima.

Prijatno!

Savet

Ukusna, kalorina, bogata. Prava bomba. Prijatno :-)