

Lešnik torta (15)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **10**belanaca
- **250** gšecera
- **2** kašikekakaoa
- **250** gmlevenih lešnika
- **2** kašikebrašna
- Za prvi fil:
- **300** mlmleka
- **6**žumanaca
- **1**puding od vanile
- **1** kašikabrašna
- **150** gmargarina
- **50** gšecera u prahu
- Za drugi fil:
- **4**žumanaca
- **100** gšecera u prahu
- **100** gmargarina
- **50** gcokolade

Priprema

Za koru: Umutiti belanca sa šecerom te iskljuciti mikser. Umešati brašno, mleveni lešnik i kakao te lagano pomešti kašikom kako bi se svi sastojci sjedinili. Od dobijene smese ispeci dve kore. Koru peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Za prvi fil: Staviti 200 ml mleka da provri. Posebno umutiti žumanca, puding, brašno i 100 ml hladnog mleka te ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se dobro ohladi. Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu te sastaviti sa ohlaenim pudingom i dobro umutiti

mikserom. Za drugi fil: Mikserom umutiti žumanca sa šećerom u prahu te skuvati na pari. Dodati margarin i cokoladu za kuvanje, ukuvati i kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa pare i umutiti mikserom te ostaviti da se prohladi. Finalni postupak: Na tacnu za tortu staviti koru, potom prvi fil, preko njega rasporediti drugi fil te preklopiti drugom korom. Tortu ukrasiti po želji. Ostaviti u frižider da se stegne te je seci i poslužiti.

Savet