

Zlatna lešnik torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 5 belanaca
- 150 g šecera
- 4 kašike lešnika
- 2 kašike brašna

Za fil:

- 15 žumanaca
- 200 g šecera
- 2 jajeta
- 250 g čokolade
- 200 g pečenog mlevenog lešnika
- 300 g putera

Za kuglice:

- 300 g mlevene plazme
- 125 g margarina
- 150 g šecera u prahu
- 2 manje narandže - sok

Glazura:

- **35** gputera
- **2 kašike**ulja
- **300 g**mlecne cokolade
- **10 kašika**mleka

Priprema

Napraviti kore: Umutiti 5 belanaca, 150 g šecera, dodati 4 kašike mlevenog pecenog lešnika i 2 kašike brašna. Promešati kašikom, a ne mikserom! Peci na 180°C 10-15 minuta. Ovo ponoviti tri puta, tako da dobijemo 3 kore.

Napraviti fil: 15 žumanaca i 2 cela jajeta umutiti sa 200 g šecera i skuvati na pari. U ohlaenu smesu dodati 375 g putera dobro izmiksano. Sjedinjenu masu podeliti na dva dela. U prvu dodati 250 g cokolade, a u drugu 200 g pecenog mlevenog lešnika.

Napraviti kuglice: 300 g plazme samleti i dodati 125 g putera, 150 g šecera u prahu, izmutiti i u to polako dodavati sok od dve manje narandže. Možda neće biti potreban sav sok, smesa treba da bude dovoljno gusta da se od nje mogu praviti loptice. Otprilike se napravi 30-35 kuglica. Staviti ih u frižider.

Filovanje torte: Odvojiti od svakog fila 1/4. Reati: kora - 3/4 prvog fila (sa cokoladom) - kora - 3/4 drugog fila (sa lešnicima) - kora - 1/4 prvog i 1/4 drugog fila - loptice. To znaci da na trecu (gornju) koru premažemo 1/4 prvog i drugog fila i na taj premaz reamo loptice.

Napraviti glazuru: Rastopiti na tihoj vatri 300 g mlecne cokolade, 35 g putera, 10 kašika mleka i 2 kašike ulja. Ujedinaciti masu tako da bude glatka i sjajna. Malo rashladiti i prelivati preko torte.

Bon appétit!

Savet