

oko lešnik torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 8 belanaca
- 4 žumanceta
- 8 kašika šecera
- 150 g mlevenih lešnika
- 4 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 30 ml vode

Fil:

- 700 ml mleka
- 2 pudinga čokolada
- 4 žumanca
- 1 margarin
- 10 kašika šecera
- 200 g čokolade
- 100 g krupno mlevenih lešnika
- 250 ml slatke pavlake

Dekoracija:

- 150 g cokolade
- praline
- cokoladice
- transfer
- napolitanke

Priprema

Za koru: Rernu zagrijati na 200 stepeni, kalup 26cm obložiti alu folijom i dno i ivice. Pomešati brašno, šećer, prašak za pečenje, i mlevene lešnike. Dobro umutiti belanca, dodati šećer, mutiti još, zatim dodati žumanca mutiti kratko pa dodati vodu i još malo umutiti. Masa jako bude penasta, dodati suve sastojke i lagano silikonskom špatulom promešati. Izliti u kalup i peći oko 20 minuta. Proveriti da li je pečeno sa cackalicom ako ne ostane ništa pečeno je. Prevrnuti gotovu koru na žicu i skinuti kalup. Ostaviti foliju 10 minuta i onda skinuti sa kore, tako se lakše skine. Neka se kora dobro ohladi. Pa preseći poprečno tako da dobijete 3 kore.

Fil: Skuvati fil od mleka i pudinga i žumanca, na kraju dodati cokoladu, u ohlaen fil umutiti margarin. Posebno umutiti slatku pavlaku. 1/3 cokoladnog fila ostaviti sa strane za premazivanje cele torte.

Reati kora, fil pa dobro posuti krupno seckanim lešnicima, pa slatka pavlaka, pa kora fil, seckani lešnici pa slatka pavlaka i na kraju kora. Celu tortu premazati filom.

Za dekoraciju: Otopiti cokoladu sa 1 kašikom ulja. Iseci pek papir tako da imate okolo torte i da bude visine torte. Izliti cokoladu ravnomerno, ostaviti da se ohladi malo, ne previše toliko da se ne sliva sa papira, a da možete da je obmotate oko torte. Tortu staviti u frižider na 10 minuta, izvaditi i lagano skinuti papir. Ako imate transfer seci na trakice, izliti cokoladu i zalepiti ovako kao što sam ja. Da bude kao trakice masne. Na tortu poreati slatkiše. Poklopac napraviti od cokolade, ja sam na okrugli pek papir izliti cokoladu. Mašnicu sam napravila od transfera. Sekla 8 trakica, izlila cokoladu i savila svaku trakicu, kad se cokolada stegla, skinula sam transfer i polako slagala na poklopac od cokolade kako bih dobila masnicu. Poklopac sam pricvrstila sa otopljenom cokoladom za keks koji je bio na torti ;)

Savet