

## **Lešni-karamel torta**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **8**belanca
- **1** prsohvatsoli
- **140** gšecera
- **160** gpecenih mlevenih lešnika
- **2** kašikeoštrog brašna
- **2** kašikekakao
- **1/2** kesiceprasha za pecivo
- **100** mlulja

#### **Fil:**

- **1** lmleka
- **8**žumanca
- **300** glešnik-karamela
- **160** ggustina
- **170** gšecera
- **125** gmargarina
- **200** mlslatke pavlake

#### **Preliv:**

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** cokolade

## Priprema

U belanca dodati soli i mutiti, postepeno dodajuci šefer dok se ne dobije cvrst sneg. Dodati brašno, kakao, prašak za pecivo, peceni mleveni lešnik, ulje pa varjacom lagano sve sjediniti.

Peci u podmazanom pleh oko 20 minuta na 180 stepeni. Pecnu koru izvaditi i ostaviti da se ohladi, a zatim je iseci uzdužno na 3 jednake kore.

Zagrejati 150 ml mleka i prelitи lešnik-karamele.

Zagrevati ih na laganoj vatri da se otope. Odvojiti 100 ml mleka, a ostalo dodati otopljenim karamelama i zagrevati do ključanja. U drugoj posudi razmutiti žumanca, gustin, šefer i preostalo mleko, pa zakuvati u ključalom karamel kremu. Mešati dok se ne zgusne. Skloniti šerpu s ringle, prekriti je providnom folijom i ostaviti da se hlađe. Penasto umutiti margarin, pa ga sjediniti s ohlaenim filom. Umutiti slatkou pavlaku u šlag, sjediniti je s filom i sve sastojke dobro povezati.

Tortu filovati: kora, fil, kora, fil...

okoladu izlomiti u šerpicu, dodati slatkou pavlaku, pa staviti na ringlu i zagrevati dok se cokolada ne istopi. Preliti time tortu i ostaviti da se hlađe. Dekorisati krupno seckanim lešnicima.

## Savet