

## *Trio fantastiko*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **12 kašika** krupnije mlevenog prženog lešnika
- **2 kašike** brašna

#### **Fil I:**

- **12** žumanaca
- **2** jajeta
- **300 g** šecera u prahu
- **250 g** margarina
- **40 g** šlaga
- **300 g** čokolade

#### **Fil II:**

- **700 g** višanja
- **400 g** šecera
- **2** vanil pudinga

#### **Fil III:**

- **80 g** šlaga

- 50 gkrupnije mlevenog prženog lešnika

## **Priprema**

Od navedenih sastojaka treba napraviti 2 kore. Umutiti belanca i postepeno dodavati šećer. Mutiti dok se ne dobije cvrst šne, a zati dodati lešnike i brašno i lagano umešati. Peci na 20 minuta na 200°C.

Žumanca i 2 cela jajeta dobro umutiti pa dodati šećer u prahu i mutiti dok se ne sjedini. Zatim smesu kuvati na pari i dodati 300g cokolade. Kada se ohladi fil ce biti malo tvri pa umutiti šlag i dodavati kašiku po kašiku do željene gustine. Zatim dodati margarin i dobro umutiti.

Višnje dobro ocediti, prebaciti u šerpicu dodati šećer u kuvati 10 minuta. Puding razmutiti sa 1dl oecenog soka od višanja pa dodati u višnje i ukuvati još 5 minuta.

Umutiti šlag pa dodati lešnike.

Filovati: kora - fil I - fil II - fil III - kora - fil I - fil II - šlag.

## **Savet**

Ja sam fil III ponovila 2x , a tortu sam obukla u šlag sa ukusom vanile i posula prženim mlevenim lešnicima. Torta je veoma izdašna i veoma vrsta pa je pogodna i za fondan dekoraciju. Spoj višanja, okolade i lešnika budi sva ula. Prijatno!