oko-lešnik torta (Novogodišnja torta)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora I:

- **4**belanca
- **100 g**šecera
- **100 g**mlevenih lešnika
- **2 kašike**brašna
- **1/2 kašicice**praška za pecivo

Kora II:

- **4** belanca
- **100 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **2 kašike**brašna
- **1/2 kašicice**praška za pecivo

Kora III:

- **4** belanca
- **100 g**šecera
- **100 g**mlevenih lešnika
- **2 kašike**brašna

- **1/2 kašicice** praška za pecivo

Fil:

- **1 l**mleka
- **250 g**šecera
- **12** žumanaca
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **6**seckanih cokoladnih bananica
- **100 g**cokolade
- **100 g**pecenih mlevenih lešnika

Dekoracija:

- **150 g**cokolade
- **100 ml**slatke pavlake

Priprema

Kora 1 i 3: Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, zatim dodati brašno, prašak za pecivo i lešnike, sjediniti lagano varjacom, uliti u obložen pleh i peci 20 minuta na 180 stepeni. Na isti nacin pripremiti i trecu koru.

Kora 2: Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, dodati brašno, prašak za pecivo i rendanu cokoladu, sjediniti pa uliti u obložen pleh i peci 20 minuta na 180 stepeni.

Fil: Žumanca umutiti sa šecerom i praškom za puding, dodati malo mleka od ukupne kolicine i sve dobro umutiti. Ostatak mleka staviti da provri pa dodati umucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaenim filom.

Fil podeliti na tri dela. U jedan deo dodati iseckane cokoladne bananice.

U drugi deo dodati otopljenu cokoladu.

U treci deo dodati lešnike.

Filovanje: Kora 1 - fil sa cokoladnim bananicama - Kora 2 - fil sa cokoladom - Kora 3 - fil sa lešnicima.

Zagrejati slatku pavlaku na laganoj vatri, dodati joj cokoladu i mešati da se otopi pa preliti tortu. Po želji ukrasiti tortu.

Savet