

Lešnik torta (16)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 7 **kašika** kristal šećera
- 5 **kašika** mlevenih lešnika
- 1 **kašičica** praška za peciva
- 2 **kašike** brašna

Fil:

- 500 **ml** mleka
- 5 žumanaca
- 5 **kašika** gustina
- 1 puding od vanile
- 10 **kašika** kristal šećera

Ostalo:

- 100 **g** mlevenih lešnika
- 250 **g** margarina
- 100 **g** čokolade

Priprema

Belanca umutiti sa kristal šećerom u cvrst sneg. Dodati lešnike, prašak za pecivo i brašno. Dobro sjediniti

varijacom. Izliti u pleh u peci na 200°C 15 minuta.

Pecenu koru preseći na dva dela.

Dok se kore hlade. U 500ml mleka dodati 10 kašika šecera i pustiti da provri. U 100 ml vode razmutiti žumanca, puding i gustin. U zavrelo mleko dodati smesu od jaja i pudinga. Kuvati dok puding ne postigne željenu gustinu. Podeliti puding na dva dela. U jedan deo dok je još vruć staviti 100 g izlomljene čokolade. Mešati dok se ne istopi. A u drugi deo dodati 100 g mlevenih lešnika. Ostaviti pudinge da se ohlade.

U čokoladni puding dodati 125g margarina takođe i u lešnik puding dodati 125 g margarina. Svaki posebno izmutiti mikserom.

Filovati kore hladnim filom. Kora + čokoladni fil + lešnik fil + kora + čokoladni fil + lešnik fil.

Savet

Tortu posuti lešnicima ili glazura čokoladom ili slatka pavlaka.