

oko-lešnik torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 12jaja
- 1 prstohvatsoli
- 18 kašikašecera
- 8 kašikabrašna
- 3 kašiketamnog kakaa
- 8 kašikaulja
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil 1:

- 1 l mleka
- 4 pudinga od vanile
- 300 gšecera
- 200 gcokolade
- 200 gmargarina
- 200 gumucenog šlaga
- 150 gšecera u prahu

Fil 2:

- **500 g** gumucenog šlaga
- **100 g** pecenog mlevenog lešnika
- **200 g** mlevene plazme
- **100 g** šećera u prahu

Priprema

Fil 1: Od litre mleka odvojiti oko 2dl, pa ovaj veci deo sipati u šerpu i staviti na umerenu temperaturu da proključa. U drugu posudu sipati puding, šećer i odvojeno mleko i to mešati dok ne bude ujednačeno i bez grudvica. U proključalo mleko zakuvati pripremljenu smesu i kuvati dok se skroz ne zgusne. Kad se skuva dodati cokoladu i mešati dok se ne sjedini. Pokriti strec folijom da se ne uhvati korica i ostaviti da se skroz ohladi.

Fil 2: Umutiti šlag i dodati lešnike, mlevenu plazmu i šećer u prahu i sve lepo izmešati i ostaviti u frižideru do upotrebe.

Kore: Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg. Dodati žumanca, i pa zatim dodati so, šećer, brašno, prašak za pecivo, ulje i kakao, sve lagano mešati žicom, nikako mikserom! Masu podeliti na 4 dela i peci 4 kore na 200 C. Kada se ispeku ostaviti da se ohlade skroz.

U ohladjen Fil 1 dodati margarin, šećer u prahu i mutiti mikserom dok se ne sjedini skroz. Dodati i šlag i opet sve mutiti. Ako vam je fil svilenkast i veoma kremast znaci da je uspeo.

Filovanje: Na prvu koru staviti cokoladni fil i na taj fil staviti onaj šlag sa lešnicima. Tako ide još dva puta, znaci kora treba da bude poslednja. Kora - fil 1 - fil 2 - kora - fil 1 - fil 2 - kora - fil 1 - fil 2 - kora.

Savet

Obavezno je držati u frižideru da se ohladi, tada je najlepša!