

Lešnik torta sa crnom i belom cokoladom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za bele kore: (I i III)

- 4 belanceta
- 2 **kašike** fruktoze
- 1 žumanac
- 4 **kašike** brašna
- 4 **kašike** mlevenih, pecenih lešnika
- 1/2 **kesice** praška za pecivo

Za braon koru: (II)

- 4 belanceta
- 2 **kašike** fruktoze
- 1 žumanac
- 2 **kašike** brašna
- 2 **kašike** kakaoa
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 4 **kašike** mlevenih, pecenih lešnika

Za fil I: (crni i beli)

- 9 žumanaca

- **1 l** mleka
- **2 kesice** pudinga (slatka pavlaka ili vanila)
- **3 pune kašike** gustina
- **5 punih kašika** fruktoze
- **200 g** bele cokolade
- **100 g** crne cokolade
- **3 kašike** sitno, seckanog lešnika

Za fil II: (sa lešnikom)

- **300 g** šlag kreme
- **250 g** pecenog mlevenog lešnika

I još:

- **300 g** šlag krema

Za premazivnje belih kora:

- **200 g** crne cokolade
- **50 g** margarina

Priprema

Uključiti rernu na 180 C da se zagreva. Za bele kore umutiti belanca, kada postanu cvrsta dodati postepeno fruktozu, mutiti dok se fruktoza ne otopi, pa smanjiti mikser i dodati žumanac. Isključiti mikser pa dodati brašno, mlevene lešnike i pecivo. Sjediniti sve varjacom pa rasporediti smesu u pleh sa pek papirom i staviti da se pece.

Kore brzo budu pecene tako da pazite dok pripremate i mutite sledeću istu koru. Vodite računa da vam posude u kojoj mutite belanca uvek budu suve i čiste kao i mutilice za mikser. Lešnike prethodno ispecite, a kada se ohlade sameljite. Ja sam za fil samlela malo krupnije, jer je lepše kada se malo osete. Dok se pece druga bela kora krenemo sa pripremom braon kore...

Umutimo belanca sa fruktozom, smanjimo mikser dodamo žumance, pa isključimo mikser i dodamo kakao, brašno, pecivo i lešnike. Sjedinimo vrjacom i rasporedimo smesu u pleh sa pek papirom. Stavimo da se pece. Dok se kore peku na laganoj vatri ili na pari otopimo crnu cokoladu i margarin i dok je cokolada još vruca premažemo bele kore.

Za prvi fil odvojimo jednu šoljicu mleka, a ostatak stavimo da se zagreva. Dok se mleko greje umutimo žumanca sa fruktozom, mlekom, pudingom i gustinom. Kada mleko pocne da kljuca ulijemo umucenu smesu i mešamo neprekidno dok se fil ne zgusti. Ostavimo da se potpuno ohladi uz povremeno mešanje.

Dok se fil hladi umutimo 300 g šlag kreme sa vodom i dodamo mlevene, pecene lešnike, sjedinimo mikserom na kratko i ostavimo u frižider. Posebno umutimo još 300 g šlag kreme i takoe stavimo u frižider. Posebno otopimo crnu (100 g) i belu (200 g) cokoladu.

Ohlaeni fil dobro umutimo mikserom najacom brzinom. Kada se dobro umutio dodamo 5-6 kašika umucene šlag kreme i potom dobro umutimo. Zatim fil podelimo na dva dela, tako da jedan bude $\frac{2}{3}$, a jedan $\frac{1}{3}$. U $\frac{2}{3}$ dodamo otopljenu i prohlaenu belu cokoladu, a u $\frac{1}{3}$ otopljenu i prohlaenu crnu cokoladu i 3 kašike lešnika. Sjedinimo oba fila.

Filovanje: Bela kora (premazana crnom cokoladom), beli fil, šlag sa lešnikom, crna kora (ja sam je malo izbockala, pa poprskala sa par kašika mleka), crni fil, šlag sa lešnikom, bela kora (premazana crnom cokoladom), beli fil, šlag sa lešnikom. Tortu dekorisati ostatkom umucenog šlaga bez lešnika.

Savet

Torta je jako lepa, ukusna, kremasta i izdašna, sa puno krema, šlaga, okolade i lešnika . Uživajte :) i odmah secite po dva pareta :)