Karamel lešnik torta



Sastojci

Karamel fil:

- 1/2 l slatke pavlake
- 200 g šecera
- 200 ml mleka
- 75 ml vode
- 1 vanilin šecer
- 30 g želatina u prahu
- 300 g piškote

Lešnik fil:

- 1/2 l slatke pavlake
- 250 g mlevenih lešnika
- 100 g šecera u prahu

Priprema

U okrugli pleh sa stranicama koje se skidaju, poreati piškote prvo na dnu pleha, a zatim reajte piškote na stranici pleha uspravno, koje ste prethodno umakali u cokoladu kao na slici (može zbog dekoracije, a i ne mora), naravno svaku piškotu, prvo umociti u mlako mleko.

Kada je završena etapa sa piškotama krecemo na pripremu karamela: 200 g šecera karamelizovati uz stalno mešanje na tihoj vatri, pa zatim dodati 75 ml vode. Kada se sjedini sa vodom, dodati mleko i vanilin šecer, a kada se malo prohladi, dodati želatin koji ste prethodno razmutili sa malo vruce vode, cisto da se rastopi.

Umutiti pola litra slatke pavlake i u nju umutiti karamel, koji se prohladio na sobnoj temperaturi, nikako ne ostavljajte da se ohladi mnogo, jer ce se želatin mnogo stegnuti. Tako pripermljen fil staviti preko piškota.

Za drugi fil: Umutiti pola litra slatke pavlake i dodati 250 g lešnika i 100 g secera u prahu. Reati preko prvog fila.

Za odozgo možete takoe karamelizovati šecer ili staviti šlag po želji.

Kada torta dobro odstoji u frižideru par sati, skinuti obruc i seci.