

Fina lešnik torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora

- **4**belanceta
- **100** gšecera
- **1** kasikaprezli
- **1** ravna kašikabrašna
- **1** ravna kašicicaprška za pecivo
- **100** gmlevenog pecenog lešnika

Prvi fil:

- **6**žumanaca
- **12** kašikašecera
- **1** lmleka
- **250** gmargarina
- **100** gkrupno rendane bele cokolade

Drugi fil:

- **6**žumanaca
- **100** gšecera u prahu
- **250** gmargarina
- **100** gcrne cokolade

Ukrašavanje

- **4 kesice šlaga**

Priprema

Umutiti belanca u šne, dodati šecer, pa sve ostale suve sastojke. Podmažite pleh, obložite papirom za pecenje i pecite koru na 180 stepeni. Napraviti 3 takve kore. Za prvi fil umutiti žumanca sa šecerom, malo hladnog mleka i brašnom. Ostatak mleka staviti da se kuva pa u provrilo ubaciti umucene sastojke. Mešati da ne zagori, kuvati do dobre gustine. U ohlaen fil umutiti maragarin pa dodati cokoladu te lagano promešati. Za drugi fil je potrebno penasto umutiti margarin, dodati šecer, jedno po jedno žumance, pa rastopljenu cokoladu. Kore filujte prvim pa drugim filom i celu tortu premazati umucenim šlagom.

Savet