

Fina lešnik torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora

- 4 belanceta
- 100 g šecera
- 1 kašika prezli
- 1 ravna kašika brašna
- 1 ravna kašica praška za pecivo
- 100 g mlevenog pecenog lešnika

Prvi fil:

- 6 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 1 mleka
- 250 g margarina
- 100 g krupno rendane bele čokolade

Drugi fil:

- 6 žumanaca
- 100 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 100 g crne čokolade

Ukrašavanje

- 4 kesicešlaga

Priprema

Umutiti belanca u šne, dodati šećer, pa sve ostale suve sastojke. Podmažite pleh, obložite papirom za pečenje i pecite koru na 180 stepeni. Napraviti 3 takve kore. Za prvi fil umutiti žumanca sa šećerom, 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 šećer, jedno po jedno žumance, pa rastopljenu cokoladu. Kore filujte prvim pa drugim filom i celu tortu premazati umucenim šlagom.

Savet