Bela lešnik torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **12**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**griza

Za prelivanje kora:

- **3 dl**mleka
- **2**vanil šecera

Fil I:

- **12**žumanaca
- **7 dl**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **200 g**prah šecera
- **250 g**margarina

Fil II:

- **100 g**šlaga
- **100 g**prah šecera
- **2 dl**mleka

- **150 g**krupnije mlevenih lešnika

Fil III:

- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Za jednu koru dobro izmutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera, dodati 2 kašike brašna i 2 kašike griza, pa sjediniti smesu sa kašikom. Izliti u pleh (33x23) i peci koru na 180 C 15 minuta. Na isti nacin napraviti još dve kore. Staviti mleko sa šecerom da se ugreje, pa ovim preliti ispecene kore.

Za fil I izmutiti žumanca i puding sa 2 dl mleka,a ostatak mleka staviti da provri. U vrijuce mleko skuvati izmucena žumanca. Kad se fil ohladi, sjediniti ga sa umucenim margarinom sa prah šecerom. Za fil II umutiti šlag sa mlekom i prah šecerom, pa dodati lešnik i promešati kašikom. Za fil III umutiti slatku pavlaku.

Filovati: kora, fil I, fil II, fil III, kora... Sa ostatkom fila II premazati celu tortu, a sa ostatkom slatke pavlake dekorisati po želji.

Savet