# *Lete mi lete tridesete*

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za koru (mera za jednu koru):**

- **7**belenaca
- **8 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **14 kašika**lešnika

**Za fil:**

- **20**žumanaca
- **20 kašika**šecera
- **500 g**maslaca
- **300 g**šecera u prahu
- **100 g**mleka u prahu
- **300 g**mlevene plazme
- **500 ml**slatke pavlake
- **300 g**crne cokolade

## Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, sva belanca staviti u jednu posudu, a belanca podeliti u tri posude (za pripremanje tri kore).

Rernu zagrejati na 180 C.

Mutiti belanca uz pestepeno dodavanje šecera. U to dodati brašno i lešnike. Peci kore jednu za drugom, ukupno tri. Kore ostaviti na pek papir da bi se lakše prenele za filovanje.

Za fil umutiti žumanca sa 20 kašika šecera. Skuvati žumanca na pari oko 15 minuta.

Umutiti 500 ml slatke pavlake. Umutiti maslac sa mlekom u prahu i šecerom u prahu. Dodati plazmu.

Izmešati mikserom ohlaena žumanca sa maslacom. Dodati slatku pavlaku. Podeliti masu na dva dela. U jedan deo dodati otopljenu i prohladjenu cokoladu.

Filovanje: na koru 1 premazati pola fila sa cokoladom, preko toga staviti koru 2 pa preko nje nafilovati žuti fil, pa preko toga staviti koru 3 pa nju nafilovati drugu polovinu crnog fila. Dekorisati po želji.

## Savet

Da bi se torta dobro stegla najbolje je ostaviti par sati u frižideru da se hladi.