

Linzer torta



težina: **tesko**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 250 gputera
- 1jaje
- 140 gšecera
- 150 glešnika
- 250 gbrašna

Fil:

- 100 goraha
- 100 gmleka
- 3jajeta
- 10 kašikašecera
- 2 kašikebrašna
- 100 gcokolade
- 200 gputera

Glazura:

- 100 gcokolade
- parce velicine orahaputera

Priprema

Umutiti 250 g putera i jedno jaje, dodati 140 g šecera, 150 g lešnika i 250 g brašna. Celu masu zamesiti i podeliti u 6 jednakih loptica. Rastanjiti testo izmeu dva peki papira i peci na poleini šerpe velicine 4,5l.

Fil: 100 g mlevenih oraha popariti sa 100 g vrelog mleka i ostaviti da se ohladi. Zatim u 3 cela jajeta dodati 10 kašika šecera i dobro umutiti, dodati 2 kašike brašna, dobro promešati i kuvati na pari. Kad fil pocne da vri dodati 100 g cokolade i kuvati dok se ne zgusne. Kada se ohladi pomešati sa poparenim orasima, dodati sa 200 g putera i umutiti penasto. Treba predvideti da se ovom masom maže 5 kora koje se slažu jedna na drugu i da se torta maže sa strane.

Glazura: Izlomiti 100g cokolade, dodati malo tople vode. Kad pocne da vri, staviti parce putera, velicine oraha, i preliti tortu odozgo.

Savet

Loptice testa se teško razvlae pa je obavezno rastanjiti ih izmeu dva peki papira. Dimenzije pleha odgovaraju veliini sveske A4 formata. P.S Mnogo je lepa ;)