Sjajna lešnik torta

težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za jednu koru:

- **4**belanaca
- **4 kašike**šecera
- **1 kašika**brašna
- **100 g**pecenih mlevenih lešnika
- **1/3**praška za pecivo

I fil:

- **500 ml**mleka
- **6**žumanaca
- **6 kašika**brašna
- **4 kašike**šecera u prahu
- **2**vanil šecera
- **1**margarin

II fil:

- **6**žumanaca
- **250 g**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **1**margarin

Priprema

Kora: Ulupati u cvrst sneg 4 belanceta sa 4 kašike šecera. Tome dodati 1 kašiku brašna, 100 g lešnika i 1/3 praška za pecivo. Peci na pek papiru 3 takve kore.

I fil: u odgovarajucoj posudi umutiti 6 žumanaca i dodati 6 kašika brašna, pa sipati malo hladnog mleka da se ne stvore grudvice (kao za puding). To dodati u pola litra kipuceg mleka. Mešati 10ak minuta, pa ostaviti da se ohladi. U hladno dodati margarin umucen sa šecerom u prahu i vanil šecerom.

II fil: 6 žumanaca i 250 g šecera umutiti pa skuvati na pari. Kad vec bude gotovo dodati 100 g cokolade za kuvanje da se otopi, pa skinuti sa vatre. U hladno dodati 1 margarin.

Filovanje: kora - I fil - II fil - kora... odozgo i okolo ukrasiti sa šlagom.

Savet

Po želji možete završiti filovanje II filom, ali meni lino je ukusnije sa šlagom. Torta je ukusna, sona, kremasta i ne previše slatka. Prijatno!