

Najlepša lešnik torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 4 kašikešecera
- 2 kasikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 30 grendane crne cokolade
- 50 gmlevenog pecenog lešnika

Prvi fil:

- 15 žumanaca
- 15 kašikašecera u prahu
- 200 g crne cokolade
- 375 g margarina
- 200 gmlevenog pecenog lešnika
- 1 kesicašlag krem sa ukusom cokolade

Drugi fil:

- 300 g šlag krema
- 150 g seckanog pecenog lešnika
- 100 grendane bele cokolade

Priprema

Belanca umutiti dobro sa šećerom pa postepeno dodavati ostale sastojke i mesati lagano da se smesa ujedini. Masu sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peci u rerni dok kora ne porumeni. Tako ispeci 3 kore. Umutiti žumanca sa šećerom i kuvati na pari i dodati čokoladu i kuvati dok se ne istopi. U hladnu smesu umesati 1,5 razraen margarin i jedan umućen šlag krem sa ukusom čokolade. Na kraju dodati 200 grama mlevenog pečenog lešnika. Umutiti šlag krem da bude čvrst i pomešati sa belom čokoladom i seckanom pečenim lešnicima. Filovati kora-crni fil-beli fil i ukasiti tortu šlagom.

Savet

Torta je prosto predivna... Ko je isproba, sigurno se neće pokajati.