Torta od lešnika

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **150 g**mlevenih lešnika
- **7**belanaca
- **350 g**šecera
- **1 kašika**sirceta

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **8 kašika**brašna
- **120 g**šecera
- **7**žumanaca
- **200 g**margarina

Priprema

U okrugli kalup staviti masni papir, preko njega rasporediti mlevene lešnike.

Umutiti belanca sa šecerom i 1 kašiku sirceta pa sipati u kalup preko lešnika. Peci 50 minuta na 150 C (ne sme se otvarati). Pecenu koru izvrnuti na tacnu da lešnici budu gore.

Od 500 ml mleka odvojiti malo pa u njemu razmutiti brašno i žumanca, a ostatak mleka sa šecerom staviti da provri, skloniti sa vatre dodati brašno i žumanca. Vratiti na vatru i mešati par minuta. U ohlaen film dodati umucen margarin.

Fil naneti preko kore od lešnika.

Ukrasiti po želji šlagom ili fondanom.

Savet

Ja sam okolo ukrasila šlagom, a odozgo je beli fondan, figure od fondana i posuto je sa malo kokosovog brašna :)