Beze torta sa lešnicima

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Za kore:

- **10**belanaca
- **500 g**šecera
- **1 kašika**sirceta

Fil:

- **10** žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **1 kašicica**nes kafe
- **250 g**margarina
- **100 g**pecenih krupno mlevenih lešnika
- **100 g**cokolade

Za ukrašavanje:

- **200 g**šlaga
- **3 dl**gazirane vode

Priprema

Umutiti belanca postepeno dodavati šecer i dalje mutiti i dodati sirce. Kad se dobro umuti ispeci 10 korica. Iseci 10 krugova od papira za pecenje precnika 24 cm. Svaku koricu sušiti u rerni 45 minuta do 1 sat (zavisi od rerne) na 100 stepeni. Da bi skratili postupak pecenja, po 2- 3 kruga (zavisi od velicine rerne) staviti u rernu na

prevrnuti pleh i sušiti. Fil: Umutiti 10 žumanaca sa 10 kašika šecera, dodati 1 kašikicu nes kafe, kuvati na pari pa dodati 100 g cokolade. Kad se ohladi dodati 250 g umucena margarina. Filovati ovako:kora, fil (2-3kašike fila), posuti mlevenim lešnicima, kora, (koru blago pritiskati na prethodni red fila da se zalepi za fil, posuti mlevenim lešnicima i tako redom filovati svih deset kora. Tortu ukrasiti sa umucenim šlagom. Torta treba da odstoji jedan dan pre upotrebe.

Savet

Masu od belanaca ne mutim odjednom, ve trenutno koliko korica može da stane u rernu. Za jednu koricu umutiti 1 belance , 50 gr šeera i 1 /2 kašiice sireta.