

?oko lešnik torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Patišpanj:

- **220** g mekog brašna
- **30** g kakao praha
- **250** g šecera
- **7** supenih kašikavode
- **5** jaja
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** cepesencije vanile

Fil:

- **500** g bele cokolade
- **1** kesica pudinga od vanile
- **1** cepesencije vanile
- **1** kesica šlaga - krem od vanile
- **630** ml mleka za šlag i puding
- **200** g lešnika

Priprema

Za patišpanj umutimo sve suve sastojke i prosejemo ih kroz sito da ne ostane grudvica. Žumanca umutimo sa

vodom, a belanca sa prstohvatom soli u cvrst šne. U suve sastojke dodamo prvo žumanca i polovinu belanaca pa umutimo lagano mikserom. Drugu polovinu belanaca dodajemo rucno lagano mešajuci da ne bi izbili vazduh iz umucenih belanaca. Kalup za pecenje (okrugli 28 cm) nauljimo i ulijemo masu za patišpanj i pecemo u unapred zagrejanoj rerni na 180 stepeni. Patišpanj je gotov kada na drvenom štapicu ne ostaju lepljivi tragovi mase patišpanja. Ohla?eni patišpanj podelimo na tri dela.

Belu cokoladu nasecemo na sitne komade ako je jako slatka prilikom kuvanja pudinga jednostavno smanjimo kolicinu šecera ili izbacimo dodavanje šecera. Puding od vanile uz dodatak esencije vanile skuvamo po uputstvu i prelijemo preko bele cokolade. Mešamo dok se ne rastopi i sjedini. Masi treba da se stegne dosta vremena u frižideru, a da bi ubrzali proces, krem možemo izlliti na obloženu tacnu koju odložimo u zamrzivac na oko 20 minuta.

Ohla?eni krem je cvrst pa ga lako možemo odvojiti od tegljive folije i prebaciti ga u sud u kome smo umutili jedan vanil krem šlag (šlag umutimo po uputstvu sa malo manje mleka umesto 150 ml stavljamo 130 ml). Krem od cokolade i šlag umutimo lagano mikserom.

Lešnike propržimo na suvoj tavi, umotamo u krpu i trljanjem odvojimo kožice. Očišcene lešnike usitnimo u blenderu da lešnici budu grubo usitnjeni.

Prvu koru vratimo u kalup za pecenje filujemo trecinom fila pa pospemo trecinom lešnika, drugu i trecu koru nafilujemo po istom postupku i ostavimo tortu da prenoci. Drugi dan uklonimo kalup i ukrasimo tortu po želji.

Savet