

Lešnik torta



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 35 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 6 kašicica rastopljene, ali ne vruce masti
- 300 g pecenih, oljuštenih i samlevenih lešnika
- 4 štangle cokolade
- 250 g butera
- sok od pomorandže
- 3 kesice šlaga

Priprema

Tri puta ulupati po 5 belanaca i umešati po 5 kašika šecera, po 100 g lešnika, po dve kašike brašna i po dve kašicice masti. Svaki deo posebno peci da se dobiju tri kore.

Nadev: 15 žumanaca kuvati na pari sa 20 kašika šecera. Kad se zgusne, umešati 4 štangle cokolade. Umutiti 250 g butera, pa pomešati sa ohlaenim kremom. Svaku koru poprskati sokom od pomorandže, premazati nadevom unutra, a spolja premazati sa tri kesice umucenog šlaga.