

Reform torta sa lešnicima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **7** belanaca
- **250 g** mlevenih lešnika
- **150 g** šecera
- **4 kašike** prezli

Fil

- **7** žumanaca
- **130 g** šecera
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **200 g** margarina
- **50 g** šlaga za ukrašavanje

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šecerom, postepeno dodavati lešnike i prezlu, varjacom lagano promešati smesu. Sipati u podmazan pleh i peci na 200 C 20 minuta. Pecenu koru ohladiti i preseći na 3 jednaka dela po dužini. Fil: Žumanca, šecer i čokoladu kuvati na pari dok se ne zgusne (kuvati tačno 25 minuta, jer će se fil tek nakon tog vremena zgusnuti). Skuvani fil prohladiti i dodati umućen margarin. Ovim filom filovati koru unutra i okolo, ukrasiti šlagom pa posuti mlevenim lešnicima.

Savet