

Mamina lešnik torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **12**jaja
- **12** kašika šecera
- **150** gmlevenih pecenih lešnika
- **4** kašike brašna

Za fil:

- **12**belanca
- **100** g šecera u prahu
- **12**žumanaca
- **12** kašikakristal šecera
- **250** g putera
- **250** g šecera u prahu
- **450** gmlevenih pecenih lešnika

Priprema

Prvo 600 g lešnika ispržiti na suvo i samleti. Kora: Umutiti 12 belanaca sa 12 kašika šecera pa dodati 12 žumanaca, 150 g mlevenih pecenih lešnika i 4 kašike brasna. Koru peci u cetvrtastom podmazanom i brašnom posutom plehu. Hladnu koru preseći na pola tako da se dobiju dve.

Fil: Prvo 12 žumanaca umutiti sa 12 kašika šecera i skuvati na pari da budu gusta ohladiti skuvana žumanca. Zatim umutiti 12 belanaca sa 100 g šecera u prahu u posebnu ciniju umutiti 250 g putera sa 250 g šecera u prahu

i 12 žumanaca polako sjediniti sa umucenim belancima i dodati 450 g mlevenih lešnika. Fil dobro umutiti pa premazati kore. Tortu ukrasiti po želji sa cokoladnom glazurom ili šlagom.

Savet

Lešnik torta pravljena po receptu moje mame.