

Torta od lešnika



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 300 g šecera
- 375 g mlevenih lešnika
- strugana kora od 1 limuna
- 100 g butera

Preliv:

- 100 g butera
- 100 g cokolade
- 1 kesica šlag krema u prahu
- 1/8 l mleka
- 3 kašnike kakaoa
- 1 kašicica ruma
- 24 cela lešnika

Priprema

Žumanca pensto umutiti sa šecerom a zatim umešati lešnike i koru od limuna i na kraju švrsto umucen sneg od belanaca. Masu sipati u buterom dobro podmazan kalup i u prethodno zagrejanj rerni peci oko 1 sat i 15 minuta na umerenoj temperaturi od 175 stepeni. Pecenu tortu izruciti na ciniju i pustiti da se ohladi.

Preliv: cokoladu rastopiti sa buterom i ovim preliti tortu.

Za ukrašavanje: šlag pripremiti sa mlekom, kakaoom, i rumom, prema uputstvu i sipati ga u špric za ukrašavanjs torte, pa tortu ukrasiti, ovim kremom po želji.