

Roendandska lešnik torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **100** min

Sastojci

Za tortu:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 6 kašika griza
- 300 ml mleka
- 3 kesice vanilin šecera
- 2 puding od vanile
- 12 žumanaca
- 700 ml mleka
- 2 margarina
- 250 g šećer u prahu
- 250 g šlaga
- 200 ml mleka
- 150 g pecenih i seckanih lešnika
- 500 ml slatke pavlake
- 150 g šecera u prahu

Priprema

3 belanca dobro umutiti, dodati 3 kašike šecera, 1,5 kašiku griza i 1,5 kašiku brašna - za JEDNU KORU. Ispeci 4 kore od navedenih sastojaka. Kore peci oko 15 minuta na 180 stepeni da malo porumene. Pomešati 300 ml mleka sa vanilin šecerom i time prelići kore (prethodno ih malo izbockajte viljuškom). Sacekati da kore dobro upiju mleko, pa ih tek onda vaditi i filovati. Fil I: u 700 ml mleka skuvati umucena žumanca pomešana sa pudingom od vanile. Fil ohladiti pa dodati umucen margarin sa šecerom. Fil II: umutiti mleko i šlag, pa dodati seckane pecene lešnike (ja stavim malo više mleka da fil bude rei). Fil III: umutiti slatku pavlaku sa prah

šecerom. Filovati: kora - žuti fil - lešnik - slatka pavlaka - kora...

Savet