Lješnjak torta s ribizlama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- **4**jajeta
- **160 g**šecera
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **1 kašicica**cimta
- **30 g**brašna
- **1/2**praška za pecivo
- **200 g**mljevenih lješnika
- **60 g**krupnije isjeckane cokolade za kuhanje
- **50 g**istopljenog butera
- **2 kašike**vode

Šlag:

- **500 ml**slatke pavlake
- **1,5 teglica**ribizla (brusnice)

Priprema

Biskvit: Jaja sa vodom izmiksati pjenasto. Vanilin šecer i cimet izmješati sa šecerom dodati u izbutana jaja, 1 minut ostaviti da se šecer malo istopi i onda izmiksati 2-3 minute. Prašak izmijesati sa brašnom i dodati u kremu i sve lagano izmješati, najmanjom brzinom miksera. Isjeckanu cokoladu pomješati sa mljevenim lješnjacima i dodati u masu. Na kraju dodati i buter i sve sjediniti. Masu od kore nasuti u (pergament papirom) obloženi kalup za torte. Peci na 180°C 20-30 minuta.

Šlaga: Na pecen i prohladjen biskvit, premazati 1 teglicu ribizla. Od ivice torte ostaviti 1 cm. slobodan. Slatku pavlaku izmiksati odvojiti i u jednu polovinu šlaga dodati još pola teglice ribizli. Premazati preko torte. Bijelim šlagom premazati cijelu tortu. Jedan dio likera sa jajima presuti preko šlaga. Tortu ohladiti u frižideru oko 1 sat vremena i tek onda preliti ostatkom likera. Ukrasiti po želji. Posuti rendanom cokoladom, lješnicima i sl.

Savet

Možete koristiti razno voe. Ja sam koristila Wildpreiselbeeren iz teglice, a šlag sam napravila od 600 ml Sahne u koje sam prethodno dodala i 2 kesice praha za uvršivanje (Sahnesteif) i 1 kesicu vanilinog šeera i premazala tortu s tim što sam u jednu polovinu dodala 1/2 teglice Wildpreiselbeeren.