

Torta sa lešnicima (2)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 7belanaca
- 15 **kašika**šecera
- 150 gkokosa
- 2 **kašike**brašna
- 1 **kašika**ulja

I fil:

- 7žumanaca
- 15 **kašika**šecera
- 4pudinga od vanile
- 4vanil šecera
- 1 l mleka
- 1margarin

II fil:

- 3 dl vode
- 200 gšecera
- 400 gmleka u prahu
- 1margarin
- 200 g lešnika

Priprema

Umutiti 7 belanaca dobro, pa dodati 15 kašika šecera još malo mutiti pa dodati kokos, brašno i ulje. Peci kosu na 180 stepeni 10 minuta (ili u zavisnosti od rerne).

Fil I: Litar mleka staviti da se kuva sa šecerom, odvojiti malo pre kuvanja. Umutiti žumanca sa pudingom i vanil šecerom i dodati malo mleka. Kad mleko prokuvati staviti žumanca i puding i skuvati fil. Kada se fil ohladi dodati mu umucen margarin.

Fil II: Šecer i vodu kuvati neko vreme, skloniti sa vatre pa mu dodati mleko u prahu i margarin, sve dobro izmiksati. Kad sa filovi ohlade sjediniti ih.

200 g lešnika preprziti u rerni i istucati. Fil podeliti u dva dela i u jedan deo dodati lešnike.

Filovati kora - fil - lešnici - fil i ukasiti po želji šlagom ili fondanom.

Savet

Ja sam izmedju filova stavila i piskote, da bi bila veca, mada i bez njih bi bila ok. Prijatno i uživajte, torta je divna.