

Bela lešnik torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru (x4):

- 3 belanaca
- 4 kašikešecera
- 4 kašikemlevenog pecenog lešnika
- 2 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil I:

- 12 žumanaca
- 10 kašikašecera
- 1,2 l mleka
- 1 kesicapudinga od vanile
- 4 kašikebrašna
- 375 g margarina
- 100 g šecera u prahu

Za fil II:

- 100 g šlaga
- 5 kašikamlevenog pecenog lešnika

Za ukrašavanje:

- 400 g šlaga

Priprema

Lešnike staviti u tepsiju i kratko propeci u rerni da dobiju tamniju boju. Samleti i ostaviti da se ohlade.

Umutiti penasto belanca, dodavajući kašiku po kašiku šecera. U umuceno dodati lešnike, brašno i prašak za pecivo. U tepsiju staviti pek papir, rasporediti koru i peci. Tako ispeci još 3 kore. Ostaviti da se ohlade.

Staviti mleko da se kuva u šerpu. Žumanca penasto umutiti sa šecerom. Dodati malo mleka, puding i brašno. Lepo umutiti da nema grudvica.

U kuvano mleko umešati žumanca mešajući konstantno da se dobije kompaktna masa. Skinuti sa šporeta i ohladiti. Umutiti posebno margarin i šecer u prahu i dodavati kašiku po kašiku fila.

Umutiti šlag po uputstvu i dodati lešnike.

Savet