

## *Lešnik torta (6)*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 9jaja
- 180 gšecera
- 180 gmaslaca
- 180 gcrne cokolade
- 150 gmlevenih lešnika
- 100 gmlevenih oraha
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kašicicacimeta
- 1 kašikaruma

#### **Za fil:**

- 600 mlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- 600 mlMoja Kravica mleka
- 100 mlcoko likera
- 200 gtamne cokolade
- 2 kesicepudinga od cokolade
- 1 kesicapudinga od lešnika
- 100 gbrašna
- 100 gšecera
- 125 gmaslaca

### **Preliv za kore:**

- malomleka
- maloruma
- malocoko-likera

### **Za glazuru:**

- 150 g tamne čokolade
- nekoliko kašika tople vode
- nekoliko kapiulja

## **Priprema**

Za kore umutiti žumanca sa šećerom i vanilom, pa umešati otopljen maslac i čokoladu, lešnike i orahe pomešane sa praškom za pecivo i cimetom. Na kraju sastaviti sa šneom od belanaca i od ove smese ispeci tri korice. Za fil: U malo mleka razmutiti brašno i pudinge, a ostatak mleka pomešati sa **Moja Kravica Kuhinjica slatkom pavlakom**, dodati liker, šećer i čokoladu, pa mešati da se čokolada otopi. Sipati puding i skuvati krem. Kad se prohladi, sastaviti sa umućenim maslacem. Svaku koru preliti sa malo mešavine mleka, coko-likera i ruma, pa naneti fil. I treću koru premazati filom, pa ostaviti da se rashladi u frižideru. Celu tortu premazati glazurom od čokolade i posuti krupno mlevenim lešnicima.

## **Savet**