

Rogac-lešnik torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **21**belance
- **21** kašikašecera
- **21** kašikarogaca
- **6** kašikamlevenog keksa
- **3** kesiceprška za pecivo

za fil I:

- **21**žumance
- **250** gšecera
- **200** gcokolade
- **200** gmlevenih lešnika
- **375** gmargarina
- **300** geurokrema
- **300** gmlevenog keksa

Za fil II:

- **1** Moja Kravica Kuhinica slatke pavlake

Za coko preliv:

- **200** gcokolade za kuvanje

- 4 kašikeulja

Preparacija

Umutiti 7 belanca sa 7 kašika šecera, pa dodati 7 kašika rogaca, 2 kašike mlevenog keksa i 1 prašak za pecivo. Ispeci na isti nacin još 2 kore. Ohlaene kore preliti sa prokuvanim mlekom. 21 žumance izmiksati sa šecerom, pa staviti na pari da se kuva. Pred kraj umešati cokoladu. U ohlaen fil umešati omešali margarin, pa eurokrem i na kraju mlevene lešnike i mleveni keks. **Moja Kravica Kuhinja slatku pavlaku** umutiti u šlag. Filovati tortu: fil-lešnik fil-slatka pavlaka. Preko šлага staviti cokoladni preliv.

Savet