

## ***Rogac-lešnik torta***



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 21 belance
- 21 kašika šecera
- 21 kašika rogaca
- 6 kašika mlevenog keksa
- 3 kesice praška za pecivo

#### **za fil I:**

- 21 žumance
- 250 g šecera
- 200 g čokolade
- 200 g mlevenih lešnika
- 375 g margarina
- 300 g eurokrema
- 300 g mlevenog keksa

#### **Za fil II:**

- 1 l Moja Kravica Kuhinica slatke pavlake

#### **Za coko preliv:**

- 200 g čokolade za kuvanje

- 4 kašikeulja

## Priprema

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. Ohlažene kore preliti sa prokuvanim mlekom. 21 žumance izmiksati sa šecerom, pa staviti na pari da se kuva. Pred kraj umešati cokoladu. U ohlažen fil umešati omekšali margarin, pa eurokrem i na kraju mlevene lešnike i mleveni keks. **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** umutiti u šlag. Filovati tortu: fil-lešnik fil-slatka pavlaka. Preko šlaga staviti cokoladni preliv.

## Savet