

Moja Kravica lešnik torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6** belanaca
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **3 kašika**mlevenih lešnika
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **150 ml**mleka

Za krem:

- **400 ml**mleka
- **6**žumanaca
- **100 g**šecera
- **100 g**bele cokolade
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kesice**želatina
- **500 ml**Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **100 g**mlevenih lešnika

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg, dodati šecer i vanilu. Izmešati brašno, lešnike i prašak za pecivo i dodati belancima. Izliti smesu u kalup i peci oko 10 minuta na 180 C. Vruc biskvit preliti sa vrelim mlekom. Žumanca izmešati sa šecerom i vanilom i dodati malo mleka. Ostatak mleka skuvati. Želatin preliti sa 8 kašika vode i

ostaviti da nabubri. Kad mleko prokuva lagano dodati smesu od žumanaca. Kuvati par minuta uz mešanje. U vrelu smesu dodati naseckanu belu cokoladu i mešati dok se ne otopi. Dodati želatin i umutiti mikserom. Ostaviti da se ohladi. Umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku**, pa joj dodati krem od žumanaca, zatim mlevene lešnike. Premazati preko biskvita. Ukrasiti po želji.

Savet