

Kremasta lešnik torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 3 korice:

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **6 kašika** griza
- **3 dl** mleka
- **2 kesice** vanilin šecera

Za fil I:

- **12** žumanaca
- **7 dl** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu

Za fil II:

- **100 g** šlaga
- **100 g** šecera u prahu
- **2 dl** hladnog mleka
- **100 g** mlevenog, pecenog lešnika

Za fil III:

- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Umutiti 4 belanceta sa 4 kašike šecera, dodati 2 kašike brašna i 2 kašike griza, pa sjediniti smesu kašikom. Izliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci koru na 200 C oko 15 minuta. Na isti nacin napraviti još dve kore. Mleko i vanilin šecer ugrijati, pa toplim preliti ispecene kore.

Žumanca i puding pomešati sa 2 dl mleka, a ostatak mleka staviti da provri. U provrelom mleku skuvati umucena žumanca sa pudingom. Kad se fil ohladi, sjediniti ga sa umucenim margarinom sa prah šecerom.

Umutiti šlag sa mlekom i prah šecerom, pa dodati lešnik i promešati kašikom.

Umutiti slatku pavlaku.

Filovati: Natopljena kora, fil I, fil II, fil III, kora i tako redom. Tortu završiti filom I i ukrasiti ostatkom slatke pavlake. Po želji posuti mlevenim, pecenim lešnikom.

Savet