Lešnik torta



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **15**belanaca
- **15 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **10 kašika**mlevenih, pecenih lešnika

Za fil I:

- **15**žumanaca
- **200 g**šecera u prahu
- **3 kašike**brašna
- **5 dl**mleka
- **250 g**margarina

Za fil II:

- **5 dl**slatke pavlake
- **200 g**mlevenih lešnika
- **200 g**šecera

Za ukrašavanje:

- **3 dl**slatke pavlake
- **100 g**mlevenih lešnika
- **20**celih, pecenih lešnika

Priprema

Za koru: U odgovarajucoj posudi umutiti 3 belanca u cvrst sneg. Zatim postepeno dodavati 3 kašike šecera, neprestano muteci dok se šecer ne otopi. Na kraju lagano varjacom umešati kašiku brašna i 2 kašike mlevenih, pecenih lešnika. Obložiti pleh papirom za pecenje, preruciti smesu od belanaca. Poravnati je i peci na 180 C, dok ne porumeni. Na isti nacin ispeci još 4 korice.

Za fil I: U manjoj posudi umutiti žumanca, šecer, brašno i 1 dl mleka. Ostatak mleka kuvati dok ne prokljuca. Zatim dodati umucenu smesu i kuvati na umerenoj temperaturi, dok se ne zgusne. Kada se ohladi, sjediniti sa umucenim margarinom.

Za fil II: U manjoj šerpi otopiti šecer, dodati mlevene lešnike i promešati. Toplu smesu sipati u nauljenu tepsiju i ostaviti da se ohladi, a zatim je izlomiti na krupnije komade, pa samleti na mašini za mlevenje oraha. Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag, dodati pripremljeni grilijaš i lagano izmešati varjacom.

Svaku koru premazati I filom, preko naneti II fil i tako reati, dok se ne utroši sav materijal. Za dekoraciju, umutiti slatku pavlaku i premazati celu tortu, a zatim je posuti mlevenim lešnikom i ukrasiti jezgrima celih, pecenih lešnika.

Savet

Ja sam pravila od pola mere i dobila šnit tortu.