

Torta sa kupinama i lešnikom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**belanaca
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **5-6** kapiestrakta lešnika

Fil:

- **6**žumanaca
- **6** kašikašecera
- **750 ml** mleka
- **1**puding od vanile
- **4** kašikegustina
- **250 g**maslaca

Dodatno:

- **300 g**kupina
- **200 g**pecenih lešnika
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Zagrejati rernu na 180 C. Umutiti belanca sa šecerom, zatim dodati varjacom brašno i ekstrakt lešnika. Peci

koru 15 minuta.

Umutiti žumanca sa šecerom. Odvojiti malo mleka pa u njega umešati puding i gustin i dodati u smesu sa žumancima. Ostatak mleka zagrejati, sipati smesu i kuvati dok se ne zgusne. Kada se dobro ohladi umutiti maslac u fil.

Na ohlaenu koru reati kupine, pa prelitи filom. Umutiti slatku pavlaku ili šlag i staviti preko. Ispeci lešnike u rerni (oko desetak minuta) pa ih samleti i posuti kolac odozgo.

Za dekoraciju torta može da se iseće na 15 jednakih kocki, pa na svaku od njih odozgo staviti malo šлага i kupinu.

Savet