

Torta sa kupinama i lešnikom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **5 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **5-6 kapi** ekstrakta lešnika

Fil:

- **6** žumanaca
- **6 kašika** šecera
- **750 ml** mleka
- **1** puding od vanile
- **4 kašike** gustina
- **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 šećerom. 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 preliti 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 isece na 15 jednakih kocki, pa na svaku od njih odozgo staviti malo šlaga i kupinu.

Savet