

## *Reform torta sa lešnicima*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **18** belanaca
- **18 kašika** šecera
- **4 kašike** brašna
- **2 kašike** ulja
- **36 kašika (oko 400 g)** mlevenih lešnika

#### **Za fil:**

- **18** žumanaca
- **2** jajeta
- **20 kašika** šecera
- **400 g** čokolade za kuvanje
- **250 g** maslaca
- **250 g** margarina
- **2 kesice** vanilin šecera

### **Priprema**

Umutiti 9 belanaca sa 9 kašika šecera, dodati 2 kašike brašna, 1 kašiku ulja i 18 kašika mlevenih lešnika. Lagano izmešati varjacom. Usuti u pleh (32x40cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Na isti način napraviti još jednu koru. Iseci ih na pola, tako da se ukupno dobiju 4 kore 32x20 cm.

Žumanca i 2 jajeta dobro umutiti sa šećerom i vanilin šećerom, sipati u šerpu i kuvati na pari oko 20 minuta uz neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja, kad varjaca već počne da ostavlja trag po dnu šerpe, dodati čokoladu za kuvanje i mešati da se otopi. Maslac i margarin umutiti, pa izmiksati sa dobro ohlaženim filom.

Na tacnu staviti koru, preko fil (četvrtinu ukupne količine), opet koru pa fil...4 kore, 4 reda fila. Tortu filom završiti i ukasiti je rendanom čokoladom. Uživajte u ukusu!

### **Savet**

Ovu tortu sam prvi put pravila sada, za 7erkin 1. rođendan, a po receptu moje bake. Stavila sam lešnike umesto oraha i malo više čokolade (ona je pravila sa 300 g) i baš sam zadovoljna ukusom. :) a i gostima se dopala. :)