

Plazma-lešnik torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za korice:

- **150** gprženih, seckanih lešnika
- **6** jaja
- **6 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1/2 kašice**soda bikarbonate
- **200 ml**cokoladnog mleka

Beli fil:

- **8 kesica**šlaga

Fil sa plazmom:

- **2 kesice**šlaga
- **300 g**mlevene plazme

Priprema

Za tortu je potrebno dve korice. Znaci mere koje sam napisala su neophodne za jednu koricu.

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti sa šećerom, u umucenu penu dodati belanca, izmiksati pa dodati brašno izmešano sa soda bikarbonom. Potom staviti lešnike, promešati i izliti u pleh na pek papir. Peci na 200 C

dok korica ne porumeni. Ispeci tako dve korice.

Za beli fil je potrebno umutiti šlag sa vodom.

Za drugi fil izmutiti dve kesice šlaga sa vodom i sjediniti sa mlevenom plazmom.

Prvu koricu prelići sa cokoladnim mlekom, pa naneti fil sa plazmom i premazati sa šlagom. Potom staviti i drugu koricu, prelići sa ostatkom cokoladnog mleka, pa fil sa plazmom i odozgo premažite šlagom.

Ostaviti da prenoci na hladnom pa poslužiti.

Savet