

?okoladna lešnik torta



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **15** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **12 kašika** brašna
- **3 kašike** kakaoa - cokolade u prahu
- **15 kašika** mlevenih, pecenih lešnika

Za fil I:

- **15** žumanaca
- **15 kašika** šecera
- **1** mleka
- **10 kašika** brašna
- **5 kašika** gustina
- **400 g** cokolade
- **250 g** margarina

Za fil II:

- **500 ml** slatke pavlake
- **200 g** mlevenih, pecenih lešnika

- 200 g bele cokolade

Priprema

Umutiti 5 belanca sa 5 kašika šecera u cvrst šam. Dodati 4 kašike brašna, kašiku kakaoa i 5 kašika lešnika i lagano promešati. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peci koru na 180 stepeni oko 15 minuta. Moj pleh je dimenzija 35x25 cm. Napraviti tri takve kore.

Odvojiti malo mleka od jedne litre, a ostatak staviti sa šecerom da se kuva. Umutiti žumanca i dodati odvojeno mleko, pa dodati gustin i brašno, dobro sjediniti, pa procediti kroz cediljku da ne bude grudvica. Zakuvati smesu u provrelom mleku sve vreme mesajuci dok ne dobije gustinu. Ubaciti izlomljenu cokoladu i mešati dok se ne otopi. Ostaviti na hladnom da se dobro ohladi. U ohlaženu smesu umutiti razražen margarin.

Umutiti žicom slatku pavlaku do 3/4 gustine. Dodati izrendanu belu cokoladu i pecene, mlevene lešnike i dobro promešati.

Filovati: Kora - cokoladni fil - krem sa slatkom pavlakom i tako dok se sastojci ne utroše.

Savet

Umesto slatke pavlake možete koristiti umućen šlag krem sa mineralnom vodom. Obično stavim 500 g šlag krema i 3 dl vode, da bude vršće umućen. Torta je fantastičnog ukusa...