Parfe lešnik-nes kocke



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **10**belanaca
- **15 kašika**šecera
- **2 kašike**sirceta

Za fil:

- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **15 kašika**brašna
- **10**žumanca
- **1 kesica**instant kafe
- **100 g**pecenih mlevenih lešnika
- **250 g**margarina

Za ukrašavanje:

- **250 g**šlaga
- **2,5 dl** mineralne vode

Priprema

Umutiti dobro belanca sa šecerom dok se sav šecer ne istopi i na kraju dodati 2 kašike sirceta. Koru sušiti 2 sata na 100 stepeni. Ne vaditi iz rerne dok se u istoj ne ohladi.

Umutiti žumanca sa malo mleka i brašnom. Ostatak mleka staviti da se kuva zajedno sa šecerom. U provrilo dodati umucenu smesu i mešati non-stop da ne zagori. Ohlaen fil pomešati sa margarinom i podeliti na dva dela. U jedan deo umešati kesicu kafe, a u drugi lešnike.

Filovati koru prvo filom sa lešnicima, pa filom sa kafom i na kraju tortu premazati umucenim šlagom po želji. Seci na kocke i služiti... Prijatno!

Savet

Kremaste i osvežavajue...