

okoladna lešnik torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za kore:

- **12**belanaca
- **12** kašikašecera
- **200** glešnika
- **1** kesicaprška za pecivo
- **6** kašikabrašna
- 2žumanceta
- **2** kašikekakao

Za fil I:

- **10**žumanaca
- **1** l mleka
- **10** kašikašecera
- **3** kesicepudinga od lešnika
- **250** gmargarina
- **50** gmlevenih lešnika
- **200** gneskvika

Za fil II:

- **200 g**šлага u prahu
- **4 dl**hladnog mleka
- **100** grendane Mebaž cokolade

Priprema

Kora: 6 belanaca umutiti sa 6 kašika šecera, dodati jedno žumance i kratko imutiti. Lešnike, brašno, prašak za pecivo, kakao promešati i podeliti na 2 dela. Dodati polovinu u deo sa belancima. Lagano promešati kašikom da masa ne bi pala. Izruciti u pleh veliki od šporeta obložen papirom i peci koru na 200 stepeni dok ne porumeni. Isto to uraditi sa ostatkom belanaca. Za fil I: Staviti na šporet 7 dl mleka na šporet da prokuva. Žumanca umutiti, dodati 3 dl mleka, puding i neskvik i sve dobro zajedno umutiti sa mikserom. Kad mleko provri, skloniti sa šporeta dodati masu sa žumancima i mešati žicom, vratiti na šporet na tihu vatru i mešati žicom dok se fil ne zgusne. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, ali da ne bude suviše hladno nego mlako...Umutiti margarin sa šecerom u prahu i sjediniti sa filom. Dodati lešnike. Za fil II: Umutiti šlag sa mlekom o dodati rendanu cokoladu. Kore preseci na pola tako da dobijemo 4 kore. Oba fila podeliti na 3 dela. Filovati: Kora, fil I, fil II, kora, fil I- fil II, kora...tortu ukrasiti sa šlagom cokoladnim. Možete preliti cokoladnom glazurom (2 dl slatke pavlake prokuvati i dodati 100 g cokolade, mešati dok se cokolada ne otopi i preliti tortu).

Savet