oko lešnik torta

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šlaga
- **9 kašika**šecera
- **4 kesica**bezbojnog želatina
- **1 l**mleka
- **300 g**mlevenog keksa
- **150 g**lešnika
- **9 kašika**šecera
- **100 gMenaž cokolade**

Priprema

U zagrejano mleko dodati 9 kašika šecera. Malo pre nego što mleko prokljuca dodajte razmucen želatin, dobro promešajte par minuta i sklonite fil da se hladi.

Kada se pripremljeno mleko potpuno ohladi umutite ga mikserom sa 500 grama šlaga. Dobijeni fil za tortu podelite na tri dela.

U prvi deo šlaga stavite mleveni keks, u drugi deo narendajte **Menaž cokoladu**, a u treci deo dodajte propržene i samlevene lešnike.

Dublji pleh obložite folijom i u njemu složite tortu. Prvo naspite fil sa prženim lešnicima, poravnajte ga pa naspite fil sa narendanom Menaž cokoladom i na kraju naspite fil sa mlevenim keksom.

Ostavite tortu u frižider da se dobro ohladi i stegne želatin, zatim je okrenite na tacnu i pažljivo odvojite foliju. Ukrasite tortu po želji.

Savet