

okoladna lešnik torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za Kore:

- **18** belanaca
- **18 kašika** šecera
- **18 kašika** proprženih mlevenih oraha
- **3 kašike** brašna

Za fil I:

- **18** žumanaca
- **250 g** šecera
- **400 g** Menaž čokolade
- **250 g** maslaca/margarina

Za fil II:

- **500 g** proprženih mlevenih lešnika
- **10 kašika** prah šecera
- **1** šoljica mleka
- **250 g** maslaca/margarina

Za glazuru:

- **100 g** Menaž čokolade
- **100 g** maslaca/margarina

- **3 kašike**prah šecera
- **3 kašike** mleka

Priprema

Kora: Umutiti 6 belanaca u sneg, pa dodati 6 kašika šecera i mutiti dalje dok se šecer ne istopi. Zatim dodati 6 kašika proprženih mlevenih oraha i 1 kašiku brašna. Peci u podmazanom i brašnom posutom plehu. Na isti nacin ispeci još 2 ovakve kore.

Fil I: 18 žumanaca umutiti sa 250 g šecera pa kuvati na pari. Kada je skuvano dodati 400 g istopljene Menaž cokolade i ostaviti da se ohladi. U hladan fil od žumanaca dodati 250 g umucenog margarina/maslaca.

Fil II: 500 g mlevenih prženih lešnika popariti sa šoljicom mleka prokuvanog sa 10 kašika prah šecera. Kada se ohladi, dodati 250 g umucenog margarina/maslaca.

Glazura od cokolade: U šerpicu stavite 100 g cokolade za kuvanje, 100 g putera, 3 kašike prah šecera i 3 kašike mleka. Sve ovo istopite na pari uz neprestano mešanje, da se dobije masa ujednacene strukture. Vrucom glazurom preliti tortu.

Savet