

Lešnik torta (9)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašike vrele vode
- 150 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 100 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 ravna kašica praška za pecivo
- 100 g mlevenih lešnika

Za fil:

- 1 kesica belog želatina
- 250 g krem sira
- 75 g šecera
- 500 ml slatke pavlake
- 75 ml instant kafe sa ukusom lešnika
- 2 ravne kašice kakaoa

Priprema

Za testo staviti jaja i vodu u posudu i mikserom mutiti da budu penasta, dodati šećer i vanilin šećer. Izmešati brašno sa kakaom i praškom za pecivo, prosejati na krem od jaja i kratko izmešati. Na kraju umešati mlevene lešnike. Testo sipati u kalup, staviti u rernu zagrejanu na 180 C i peći oko 30 minuta. Izvaditi koru iz kalupa, ostaviti da se ohladi i na kraju je jednom preseći horizontalno.

Za fil: Potopiti želatin prema uputstvu na pakovanju. U činiji izmešati krem sir, šećer, dodati želatin i izmucenu slatku pavlaku. U jednu polovinu kreme umešati kakao i instant kafu. Donju koru staviti na tanjir i premazati tamniji krem, po tome rasporediti svetliji krem i izvuci malo viljuškom, staviti gornju koru i malo pritisnuti. Za ukrašavanje tortu premazati slatkom pavlakom i po ivicama posuti kakao.

Savet