

Lešnik torta (11)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **6** belanca
- **50 g** prah šecera
- **8 kašika** seckanih lešnika

Fil I:

- **600 ml** mleka
- **1 kesica** pušing sa ukusom slatke pavlake
- **6 žumanca**
- **5 kašika** šecera
- **1 kašika** gustina
- **2 štangle** čokolade
- **1** margarin
- **100 g** prah šecera

Fil II:

- **400 g** kisele pavlake
- **300 g** mlevenih lešnika
- **100 g** prah šecera
- **2 štangle** čokolade

I još:

- 100 g šlaga

Priprema

Umutimo belanca sa prah šećerom u cvrst sneg i dodamo lešnike i umešamo varjacom lagano.

Ispecemos 3 kore.

Stavimo 500 ml mleka sa 4 kašike šećera da provri. Pomešamo žumanca sa pudingom, 100 ml mleka i gustinom. Ulijemo kad prpvri i mešamo dok se zgusne. Umutimo margarin sa prah šećerom

Pokrijemo providnom folijom da se ohladi. Kada se ohladi umutimo sa margarinom i izrendamo cokoladu.

Umutimo pavlaku sa prah šećerom. Dodamo lešnike i izrendanu cokoladu i dobro promešamo.

Filujemo: Kora, pavlaka fil, puding fil i sve tako dok se ne utroše sastojci. Završimo sa filovima. Stavimo da se stegne u frižider.

Umutimo šlag i ukrasimo tortu po zželji.

Savet