

## *Lešnik-cokoladna torta*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za koru I i III po:**

- **4** belanceta
- **4 kašike** šećera
- **4 kašike** brašna
- **1/2** žumanca
- **4 kašike** mlevenih lešnika

#### **Za koru II:**

- **4** belanceta
- **4 kašike** šećera
- **1** žumance
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **4 kašike** mlevenih lešnika

#### **Za fil I:**

- **10** žumanca
- **7 kašika** šećera
- **2 kašike** gustina
- **250 ml** mleka
- **1 kesica** vanilin šećera
- **100 g** Menadž čokolade
- **200 g** margarina ili putera

- 200 g šećera u prahu
- 200 g bele čokolade

### Za fil II:

- 250 g šlag kreme
- 200 g mlevenih i prepečenih lešnika
- 300 ml mleka

### Za prelivanje kora:

- 200 g Menaž čokolade
- 100 g margarina ili putera

## Priprema

Za prvu i treću koru: Umutiti belanca sa šećerom pa dodati pola žumanca (pola za jednu koru, a pola za drugu koru), a brašno, mlevene i prepečene lešnike lagano varjačom izmešati. Sipati u pleh dim: 35x25 cm. Peci 10 minuta na 180 C. Ovako ispeci dve iste kore. Za drugu koru: Umutiti belanca sa šećerom pa dodati jedan žumanac, kakao, brašno i mlevene lešnike-lagano izmešati i ispeci jednu koru.

Fil: Staviti da provri mleko (200 ml), a 50 ml mleka izmešati sa žumancima, gustinom, šećerom, vanilom-skuvati do gustine pudinga. Fil ohladiti pa dodati umućeni margarin ili puter sa šećerom u prahu. Kada je fil dobro umućen dodati i 200 g istopljene bele čokolade. Fil podeliti na tri jednaka dela. Dva dela ostaju bela, a u treći deo dodati 100 g istopljene crne Menaž čokolade. Ispecene kore (bele) premazati sa prelivom od crne čokolade i margarina (istopiti na pari). Kore dobro ohladiti da se čokolada stegne. Sledi filovanje kora: Belu koru staviti na tacnu pa je premazati sa belim filom.

Preko belog fila staviti umućen šlag sa mlevenim lešnicima (podeliti šlag sastavljen sa lešnicima na tri jednaka dela).

Zatim ide crna kora-crni fil-šlag sa lešnicima,

opet ide bela kora sa čokoladom, pa beli fil i šlag sa lešnicima...

Dekorirati umućenim šlagom i mlevenim lešnicima.

Uživati u svakom zalogaju....vredi se potruditi, jer torta je veoma ukusna....

## **Savet**

Žumanac u kore sa belancima stavljati, jer su kore veoma mekane nisu žilave....