

## Lešnik torta (12)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Za korice:

- **150** glešnika
- **175** gšecera u prahu
- **1 kašika**gustina
- **1** prsohvatsoli
- **6**belanaca
- **malomasnoce** za podmazivanje pleha
- **malobrašna** za posipanje pleha

#### Fil i dekoracija:

- **100 g**Menaž cokolade
- **750 ml**slatke pavlake
- **1 kašika**šecera
- **50** glešnika
- **malokakaa**

### Priprema

Lešnike za testo i za fil ispeci u rerni. Zatim sa ubrusom skinuti ljusku lešniku. 150 grama samleti, a 50 gr iseckati. Samleveni lešnik pomešati sa šecerom u prahu, soli i gustinom. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg, pa ga dodati u mešavinu sa lešnikom. Zatim, pleh (okrugli 24cm) podmazati sa masnocom i posuti brašnom. Masu od lešnika izdeliti tako da se dobije pet kora. Svaku peci od 10 do 15 minuta na 180 stepeni, jednu za drugom. Ostaviti ih da se ohlade. Menaž cokoladu sa malo vode rastopiti i razmazati je po alufoliji u obliku pravugaonika, formata oko 30 puta 25 cm, da bude tanko. Tako je ostaviti u frižideru da se stegne. Iseci 16

manjih pravougaonika ali tako da svaka stranica bude isecena nožem. Slatku pavlaku umutiti sa šećerom. Dodati iseckani lešnik. Sa ovim filom filovati tortu, prvo kora pa fil i sve tako dok se ne potroše kore i fil. Posuti tortu kakaom i poreati pravougaonike u krug.

## **Savet**