Lešnik torta (13)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **10**belanaca
- **200 g**šecera
- **200 g**mlevenog lešnika
- **100 g**sitno rendane **Menaž cokolade**

Za fil:

- **170 g**šecera
- **10**žumanaca
- **60 g**gustina
- **25 g**oštrog brašna
- **2 kesice**vanilin šecera
- **600 ml**mleka
- **150 g**maslaca
- **100 g**mlevenog lešnika
- **100 g**šlaga u prahu
- **100 g**nugat cokolade, sa lešnik punjenjem
- ili **Menaž cokolade** (po izboru)

Priprema

Od ove kolicine sam napravila 6 kora i to tako što sam dva puta pekla u plehu dimenzija 30*30 i svaku koru podelila na po 3 dela. Za koru umutite belanca u ccvrst sneg, dodajte šecer i mutite dok se on ne otopi. Potom umšajte lešnike i cokoladu. Sjedinite sve sastojke lagano mešajuci. Pleh obložite papirom za pecenje, sipajte

smesu, poravnajte i pecite koru u zagrejanoj rerni na 150 stepeni 15-tak minuta.

Za fil umutite žumanca sa šecerom, dodajte gustin, brašno, vanilin šecer i 2 dl mleka. Ostatak mleka stavite da provri, pa skuvajte fil. Kada se fil dobro ohladi, dodajte šlag u prahu i mutite dok se svi sastojci ne sjedine. (Vrlo je bitno da je fil hladan, ohladite ga u frižideru.) Potom dodajte umucen maslac, lešnik i sitno seckanu ili rendanu cokoladu. Po želji, cokoladu možete dodati u topao fil. U tom slucaju ce fil biti svetlo braon boje. okoadu možete staviti samo u sredinu. Odlucite sami.

Tortu filujte na sledeci nacin: kora, fil, kora ... dok ne potrošite sve sastojke. Tortu dekorišite po želji.

Savet