

okoladna lešnik torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 20 belanaca
- 20 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 12 kašika mlevenih lešnika
- 100 g Menaž čokolade

Za fil:

- 20 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 300 g Menaž čokolade
- 150 g mlevenih lešnika
- 250 g margarina

Priprema

Za koru izmiksajte 5 belanaca sa postepenim dodavanjem 5 kašika šecera. Dodajte i 2 kašike brašna, 3 kašike lešnika i 25 g Menaž rendane čokolade. Smesu sipajte u pleh obložen papirom za pečenje i pecite 12-13 minuta na 200 stepeni. Na isti način pripremite i preostale tri kore. Za fil žumanca skuvajte na pari, zatim sklonite sa ringle i dodajte istopljenu Menaž čokoladu i promešajte da se fil sjedini. U ohlaen fil dodajte umućeni margarin i sve zajedno izmiksajte, pa dodajte lešnike. Prefilujte kore i ukasite po želji.

Savet