

Lešnik-grilijaš torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 12 jaja
- 12 kašika šećera
- 6 kašika brašna
- 270 g prepečenog mlevenog lešnika

Za krem:

- 500 ml mleka
- 10 kašika šećera
- 6 žumanaca
- 8 kašika brašna
- 3 kesice vanilin šećera
- 250 g margarina
- 4 kašike šećera u prahu

Za grilijaš:

- 200 g šećera
- 150 g prepečenog lešnika

...i još:

- 3 kesice krem šlaga od vanile

- 350 ml mleka

Priprema

Kore: Umutiti 4 belanca u cvrst sneg. Dodati šecer i mutiti dok se šecer ne otopi. Zatim dodati 4 žumanceta, još malo mutiti i na kraju dodati 2 kašike brašna i 90 g mlevenog prepečenog lešnika. Sve sastojke sjediniti. Masu izliti u pleh, obložen pek papirom i peci u zagrejanj rerni oko 20 minuta. Napraviti tri ovakve kore.

Krem: Žumanca umutiti sa šecerom i vanilin šecerom. Zatim dodati brašno i mleko (mutiti mikserom, da nema grudvica). Staviti da se kuva na pari. Kada se fil skuva, ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti 1 margarin sa 4 kašike šecera u prahu. Sjediniti sa ohlaenim kremom.

Grilijaš: 200 g šecera otopiti na laganoj vatri. Kada se šecer otopi, i dobije boju karamela staviti lešnike, promašati i sipati u podmazanu emajliranu posudu. Ostaviti da se ohladi, a nakon toga grilijaš samleti na mašini za mlevenje mesa. (Ja grilijaš pripremim jedan dan unapred).

Šlag krem umutiti sa mlekom premu upustu sa pakovanja.

Finalni postupak: Prvu koru premazati sa 1/3 fila.

Zatim naneti 1/3 grilijaša.

Preko grilijaša naneti 1/3 šlaga.

Postupak ponoviti još dva puta. Jednu šaku grilijaša ostaviti i posuti tortu odozgo.

Prijatno!

Savet