

Lešnik torta (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kore:

- **15 komad**abelanca
- **15 kašika**šecera
- **15 kašika**mlevenog lešnika
- **100** grendane cokolade
- **3 kašike**prezle

Fil I:

- **300** gšecera
- **250** gputera
- **500 ml**mleka
- **1 kesica**karamel pudinga
- **200** gmlevenih lešnika

Fil II:

- **1** lmleka

- **15 komada** žumanca
- **1 kesica** pudinga vanila
- **3 kašike** brašna
- **200 g** šecera
- **250 g** putera

Priprema

Izmutiti 5 belanca sa 5 kašika šecera. Dodati 5 kašika mlevenih lešnika i jednu kašiku prezle. Staviti koru da se pece oko 15 minuta na 180 stepeni. Napraviti još jednu koru na isti nacin, a onu trecu takoe isto napraviti samo u trecu koru staviti 100 g rendane cokolade.

Prvi fil: U šerpu sipati šecer i karamelizovati ga na tihoj vatri. Kada se šecer istopi i dobije braon boju sipati mleko, dodati puter. Mešati dok se sve lepo ne istopi i sjedini. Trebace oko 30 minuta. Kada se šecer istopio ukuvati puding od karamele. Skloniti sa ringle pa umešati mleveni lešnik.

Ostaviti fil sa strane da se dobro ohladi.

Drugi fil: Staviti mleko na ringlu da se kuva. Posebno izmutiti žumanca sa šecerom da pobeli. Dodati jednu kesicu pudinga i brašno. Sve lepo izmutiti pa ukuvati u mleko. Ostaviti fil da se ohladi.

Kada se fil ohladi sjediniti ga sa omekšalim puterom. Filovati kore. Prvo namazati drugi fil - žuti fil, pa preko njega namazati prvi fil - karamel fil. Ponavljati postupak na sve tri kore. Onu koru sa rendanom cokoladom staviti u sredini.

Savet