

Lešnik-plazma torta



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **21** belanac
- **15 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **6 kašika** pecenih seckanih lešnika

Za fil:

- **21** žumanac
- **200 g** šecera u prahu
- **8 kašika** brašna
- **1 l** mleka
- **2** margarina
- **150 g** lomljene plazme
- **1** čokoladu sa jagodom
- **150 g** pecenih seckanih lešnika

I još:

- **600 g** šlaga
- **400 ml** kisele vode

Priprema

Kore: 7 belanaca umutiti sa 5 kašika šecera, dodati 2 kašike brašna i 2 kašike lešnika. Peci na 180 stepeni oko 15 do 20 minuta.

Po istom postupku ispeci još 2 kore.

Fil: Žumanca umutiti sa šecerom u prahu, brašnom i šoljicom mleka, a ostalo mleko staviti da se kuva. U vrelo mleko polako sipati žumanca i neprestano mešati da se ne stvore grudvice. Ukuvati, pa skloniti fil da se hladi.

U skroz hladan fil dodati penasto umucene margarine, lešnike, lomljenu plazmu i cokoladu seckanu na kockice, (fil mora da bude hladan da se cokolada ne bi topila).

Umutiti šlag sa kiselom vodom. Filovati: Kora-fil-šlag-kora-fil-šlag-kora-fil ukrasiti šlagom

Rashladiti i servirati.

Parce.

Savet

Torta je za sedmi rođendan mog malog anđela. ? Prijatno.