oko-orah-lešnik bomba



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **9**jaja
- **210 g**oraha
- **9 kašika** šecera
- **3 kašike** brašna
- **3 kašicice** praška za pecivo

Za fil:

- **1 l**mleka
- **4 pudinga** od cokolade
- **16 kašika** šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **1**margarin
- **150 g**lešnika

Za ukrašavanje:

- **po želji**šlag
- **po želji**cokolada (glazura)
- **po želji**lešnici,
- **po želji**orasi

Priprema

Uzeti 3 jaja, odvojiti belanca od žumanaca. Ulupati 3 belanca sa 3 kašike šecera u cvrst sneg, dodati žumanca 1 kašiku brašna i 1 kašicicu praška za pecivo, miksati najmanjom brzinom na mikseru kako sneg od belanaca ne bi spao. Umešati i orahe koje smo prethodno propržili i samleli. Peci u okrugloj tepsiji ili kalupu u koji smo prethodno stavili papir za pecenje. Peci na 200C 10 minuta. Ispeci na isti nacin još 2 kore.

Skuvati 4 pudinga sa 16 kašika šecera u 1 l mleka. U vruc puding umešati cokoladu i mešati dok se ne otopi. Ostaviti puding da se ohladi.

Penasto umutiti margarin dodavati postepeno ohlaen puding i miksati sve vreme, kada se umuti da se dobije ujednacena smesa umešati prethodno propržene i samlevene lešnike.

Podeliti fil na 2 dela, a samo malo ostaviti za premazivanje torte sa strane i odozgo, pa filovati tortu. Kora-Fil-Kora-Fil-Kora.

Ukrasiti šlagom i lešnicima.

Prijatno!

Savet

Ukusna, kalorina, bogata. Prava bomba. Prijatno :-)