

Lešnik torta (15)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **10** belanaca
- **250 g** šecera
- **2 kašike** kakaoa
- **250 g** mlevenih lešnika
- **2 kašike** brašna
- Za prvi fil:
- **300 ml** mleka
- **6** žumanaca
- **1** puding od vanile
- **1 kašika** brašna
- **150 g** margarina
- **50 g** šecera u prahu
- Za drugi fil:
- **4** žumanaca
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g** margarina
- **50 g** čokolade

Priprema

Za koru: Umutiti belanca sa šecerom te isključiti mikser. Umešati brašno, mleveni lešnik i kakao te lagano promešati kašikom kako bi se svi sastojci sjedinili. Od dobijene smese ispeci dve kore. Koru peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Za prvi fil: Staviti 200 ml mleka da provri. Posebno umutiti žumanca, puding, brašno i 100 ml hladnog mleka te ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se dobro ohladi. Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu te sastaviti sa ohla?enim pudingom i dobro umutiti

mikserom. Za drugi fil: Mikserom umutiti žumanca sa šećerom u prahu te skuvati na pari. Dodati margarin i čokoladu za kvanje, ukuvati i kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa pare i umutiti mikserom te ostaviti da se prohladi. Finalni postupak: Na tacnu za tortu staviti koru, potom prvi fil, preko njega rasporediti drugi fil te preklopiti drugom korom. Tortu ukasiti po želji. Ostaviti u frižider da se stegne te je seci i poslužiti.

Savet