

Lešni-karamel torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **8** belanca
- **1** prsolvatsoli
- **140 g** šecera
- **160 g** pecenih mlevenih lešnika
- **2 kašike** oštrog brašna
- **2 kašike** kakao
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 ml** ulja

Fil:

- **1 l** mleka
- **8** žumanca
- **300 g** lešnik-karamela
- **160 g** gustina
- **170 g** šecera
- **125 g** margarina
- **200 ml** slatke pavlake

Preliv:

- **200 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade

Priprema

U belanca dodati soli i mutiti, postepeno dodajuci šecer dok se ne dobije cvrst sneg. Dodati brašno, kakao, prašak za pecivo, peceni mlevani lešnik, ulje pa varjacom lagano sve sjediniti.

Peci u podmazanom pleh oko 20 minuta na 180 stepeni. Pecnu koru izvaditi i ostaviti da se ohladi, a zatim je iseci uzdužno na 3 jednake kore.

Zagrijati 150 ml mleka i preliti lešnik-karamele.

Zagrevati ih na laganoj vatri da se otope. Odvojiti 100 ml mleka, a ostalo dodati otopljenim karamelama i zagrevati do kljucanja. U drugoj posudi razmutiti žumanca, gustin, šecer i preostalo mleko, pa zakuvati u kljucalom karamel kremu. Mešati dok se ne zgusne. Skloniti šerpu s ringle, prekriti je providnom folijom i ostaviti da se hladi. Penasto umutiti margarin, pa ga sjediniti s ohlaenim filom. Umutiti slatku pavlaku u šlag, sjediniti je s filom i sve sastojke dobro povezati.

Tortu filovati: kora, fil, kora, fil...

okoladu izlomiti u šerpicu, dodati slatku pavlaku, pa staviti na ringlu i zagrevati dok se cokolada ne istopi. Preliti time tortu i ostaviti da se hladi. Dekorirati krupno seckanim lešnicima.

Savet