

## **Lešnik reform torta**



težina: lako

za: 20 osoba

vreme pripreme: 120 min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- 16 belanaca
- 16 kašika šecera
- 16 kašikalešnika
- 4 kašike ulja
- 4 kašike brašna

#### **Fil:**

- 16 žumanaca
- 2 celajajeta
- 250 g šecera
- 200 g cokolade
- 375 g putera
- 3 kesice vanile

### **Priprema**

Prvo ispeci u rerni lešnike, oljuštiti ih i samleti. Umutiti 4 kore po 4 belanca, 4 kašike šecera, 4 kašike uvršne lešnika, 1 kašika brašna i kašika ulja. Tako ispeci 4 kore. Koristila sam okrugli kalup precnika 28 cm.

Umutiti žumanca, 2 jajeta, šecer i vanilu penasto i kuvati na pari. Mešati non stop na tihoj vatri. Pri kraju kuvanja dodati izlomljenu cokoladu i mešati. Gotovo je kada se mehurici pojave po površini. Ohladiti fil i dodati umuceni puter. Filovati tortu.

## Savet

Klasika :) Ko ima više vremena može pei korice na tankim plehiima. Prijatno :)