

## *Lešnik reform torta*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **16** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **16 kašika** lešnika
- **4 kašike** ulja
- **4 kašike** brašna

#### **Fil:**

- **16** žumanaca
- **2** celajajeta
- **250 g** šecera
- **200 g** čokolade
- **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 peći korice na tankim plehovima. Prijatno :)