

oko lešnik torta



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Kore x3:

- **5**belanaca
- **7 kašika** šecera
- **5 kašikamlevenih lešnika**
- **2 kašikebrašna**

Fil:

- **15** žumanaca
- **20 kašika** šecera
- **10 kašikabrašna**
- **1** l mleka
- **250 g** maslaca ili margarina
- **200 g** cokolade
- **200 g** mlevenih lešnika

Još:

- **3 kesice** šлага
- **200 g** cokolade

Priprema

Kore: Belanca ulupati u cvrst sneg pa dodati šecer i mutiti mikserom. Zatim dodati mlevene lešnike koje ste

predhodno pržili, intenzivniji je ukus, i brašno i lagano promešate varjacom. Izlijete u pleh i peci 20-25 minuta na 180 stepeni. Tako peci tri kore.

Žumanca brašno i 10 kašika pšecera dobro umutiti, dodati i malo mleka od 1 l. Ostatak mleka staviti da prokuva. Kad prokuva dodati smesu sa žumancima. Na laganoj vatri skuvati fil. Paziti da ne zagori. 10 kašika mlevenog šecera umutiti sa maslacom i dodati ohlaenom filu.

Od fila odvojiti 1/3 i u to dodati 200 g mlevenih prženih lešnika. U ostatak fila dodati 200 g otopljene cokolade.

Šlag umutiti sa vodom ili mlekom po želji.

200 g cokolade otopiti lagano na pari i izliti u pleh pa iseci na parcad za ogradicu, a dekoraciju.

Filovati sledecim redosledom: kora, polovina cokoladnog fila, 1/3 šлага; kora, fil sa lešnicima, 1/3 šлага; kora, ostatak cokoladnog fila pa ostatak šлага. Okolo stavite plocice cokolade, a odozgo vec imate šlag.

Savet

Lešnike obavezno pržite. Što se tie dekoracije i ogradice, okoladnu glazuru možete staviti preko šлага, a okolo ostaviti malo okoladnog fila.