

Lažna kesten torta



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **6** jaja
- **150 g** šecera
- **50 g** brasna
- **50 g** gustina
- **60 g** mlevenih lešnika
- **2 kašikesitno** seckanih lešnika

Za fil:

- **1 kg** starog krompira
- **8 kašikam** mlevenog šecera
- **250 g** margarina
- **150 g** mlevenih lešnika
- **50 g** sekanih lešnika
- **3 rebra** cokolade
- **1 kašika** ruma
- **1 kašica** ekstrakta vanile
- **100 g** kokosa

Za dekoraciju:

- **150 g** šлага
- **250 ml** kisele vode
- **2 rebra** sekane cokolade

- 3 kašikemlevenih lešnika

Preparacija

Belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg, dodati žumanca i lagano sjediniti. Pomešati i prosejati zajedno brašno i gustin i dodati u jaja zajedno sa pecenim mlevenim lešnicima i sitno seckanim lešnicima. U pleh sa pek papirom velicine 37x20 cm ispeci koru na 180 C.

Skuvati stari krompir u ljuisci, odmah ga ocistiti i ispasirati. Mutiti mikserom da ne bude grudvica i da se krompir ohladi. U hladno dodati mleven šecer, mutiti i dodati margarin i sve dobro sjediniti. Podeliti na dva jednakaka dela, pa u jedan deo dodati mlevene i seckane pecene lešnike, rum i topljenu cokoladu. Izmešati sve. U drugi deo dodati ekstrakt vanile, kokos i izmešati dobro. Koru malo izbuškati cackalicom i poprskati sa malo mleka. Staviti na koru cokoladni fil, preko njega ide kokos fil.

Šlag umutiti sa hladnom kiselom vodom, naneti na fil od kokosa. Posuti preko šлага mlevene lešnike. okoladu narezati nožem na listice i komadice i pobacati preko šлага i mlevenih lešnika. Tortu dobro rashladiti u frižideru.

Savet