

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 kašike** sitno seckanih lešnika

Za fil:

- **1 kg** starog krompira
- **8 kašika** mlevenog šecera
- **250 g** margarina
- **150 g** mlevenih lešnika
- **50 g** seckanih lešnika
- **3 rebracokolade**
- **1 kašika** ruma
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **100 g** kokosa

Za dekoraciju:

- **150 g** šlaga
- **250 ml** kisele vode
- **2 rebraseckane** cokolade

- **3 kašikemlevenih lešnika**

Priprema

Belanca umutiti sa šećerom 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 ljusci, odmah ga ocistiti i ispasirati. Mutiti mikserom da ne bude grudvica i da se krompir ohladi. U hladno dodati mleven šećer, mutiti i dodati margarin i sve dobro sjediniti. Podeliti na dva jednaka 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 šlaga mlevene lešnike. Cokoladu narezati nožem na listice i komadice i pobacati preko šlaga i mlevenih lešnika. Tortu dobro rashladiti u frižideru.

Savet