Lešnik torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g lešnika

Kora:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 2 kašike brašna

Fil:

- 6 jaja
- 350 g šecera u prahu
- 250 g putera

Dekoracija:

- cokoladna glazura ili šlag

Priprema

400 g lešnika ispržiti na suvo i samleti.

Kora: Umutiti 6 belanaca, sa 6 kašika šecera, pa dodati 6 žumanaca, 10 kašika mlevenih lešnika i 2 kašike brašna. Koru peci u podmazanom i brašnom posutom plehu. Hladnu koru preseci na pola, tako da se dobiju dve.

Fil: Umutiti 6 belanaca, sa 100 g šecera u prahu. U posebnu ciniju umutiti 250 g putera sa 250 g šecera u prahu i 6 žumanaca, polako sjediniti sa umucenim belancima i dodati preostale mlevene lesnike. Fil dobro umutiti pa premazati kore.

Tortu ukrasiti po želji sa cokoladnom glazurom ili šlgom.