

?okoladna lešnik torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za kore (x2):

- 7belanaca
- **6 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **6 pune kašika**mlevenih lešnika

Za trecu koru:

- 7belanca
- **5 kašika**šecera
- 2žumanceta
- **1 kašika**brašna
- **6 punih kašika**mlevenih lešnika

Za fil:

- 5žumanca
- **5 kašika**griza
- **5 kašika** brašna
- **5 kašika**šecera
- 2vanil šecera
- **5,5 dl**mleka
- **100 g**mlecne cokolade
- **200 g**maslaca
- **200 g**mlevenog šecera

- **6 kašikamlevenih lešnika**

Za dekoraciju:

- **po potrebi**šlag
- **po potrebi** cokolada
- **po potrebi** mleveni lešnici

Priprema

Lešnike malo ispeci u rerni, pa ih samleti na multipraktiku jer tako ostaju sitno mrvicasti. U posudu staviti belanca i ulupati u cvrst sneg postepeno dodajuci šecer. Špatulom lagano umešati brašno i pune kašike mlevenih lešnika. U pleh 22x32 cm staviti pek papir i ispeci kora na 180C. Ponoviti još jednom za drugu kora. Za trecu kora umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca i samo kratko sjediniti sa belancima. Špatulom umešati brašno i pune kašike mlevenih lešnika. Peci isto kao i prve dve kore.

Za fil umutiti žumanca sa šecerom pa dodati griz, vanil šecer, i brašno i sve sjediniti mikserom. Staviti mleko da provri i skloniti sa šporeta i sipati masu od žumanaca i brzo mešati neprekidno da se ne bi stvorile grudvice. Vratiti na šporet i kratko kuvati dok se fil ne zgusne. U vruc fil odmah staviti jednu kašiku maslaca i iskidanu cokoladu pa promešati mikserom da se sve sjedini. Posebno dobro umutiti maslac sa šecerom pa u njega dodavati kašiku po kašiku prohladenog fila i miksati. Na kraju špatulom umešati mlevene lešnike i sve sjediniti.

Za filovanje ide kora od belanaca, fil, kora od žumanaca, fil, kora od belanaca. Zadnja kora se takođe premaze filom, pospu se mleveni lešnici.

Čokoladu otopiti na pari sa malo ulja, prohladiti koji minut pa poprskati preko zadnje kore sa posutim lešnicima. Šlag umutiti i ukrasiti tortu po svojoj želji.

Savet