Lešnik torta (16)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**belanaca
- **7 kašika**kristal šecera
- **5 kašika**mlevenih lešnika
- **1 kašicica** praška za peciva
- **2 kašike**brašna

Fil:

- **500 ml**mleka
- **5**žumanaca
- **5 kašika**gustina
- **1**puding od vanile
- **10 kašika**kristal šecera

Ostalo:

- **100 g**mlevenih lešnika
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade

Priprema

Belanca umutiti sa kristal šecerom u cvrst sneg. Dodati lešnike, prašak za pecivo i brašno. Dobro sjediniti

varijacom. Izliti u pleh u peci na 200°C 15 minuta.

Pecenu koru preseci na dva dela.

Dok se kore hlade. U 500ml mleka dodati 10 kašika šecera i pustiti da provri. U 100 ml vode razmutiti žumanca, puding i gustin. U zavrelo mleko dodati smesu od jaja i pudinga. Kuvati dok puding ne postigne željenu gustinu. Podeliti puding na dva dela. U jedan deo dok je još vruc staviti 100 g izlomljene cokolade. Mešati dok se ne istopi. A u drugi deo dodati 100 g mlevenih lešnika. Ostaviti pudinge da se ohlade.

U cokoladni puding dodati 125g margarina takoe i u lešnik puding dodati 125 g margarina. Svaki posebno izmutiti mikserom.

Filovati kore hladnim filom. Kora + cokoladni fil + lešnik fil + kora + cokoladni fil + lešnik fil.

Savet

Tortu posuti lešnicima ili glazura okoladom ili slatka pavlaka.