okoladna rum lešnik torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za tri bele korice:

- **8**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **8 kašika**mlevenih lešnika
- **2 kašike**brašna

Za pet korica:

- **8**jajeta
- **7 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **5 kašika**mlevenih lešnika
- **po potrebi**kakao

Za fil:

- **7,5 dl**mleka
- **4**jajeta
- **6 kašika**šecera
- **3 kesice**vanil šecera
- **6 kašika**brašna
- **125 g**margarina
- **po potrebi** rum
- **1 šaka**mlevenih lešnika
- **60 g**mlecne cokolade

Priprema

Za tri korice dobro umutiti belanca sa šecerom, špatulom lagano umešati pomešano brašno sa lešnicima (lešnike malo propržiti u rerni, pa samleti u multipraktiku, tako ostaju sitno mrvicasti). Pleh 32x22 cm sa podignutom ivicom od 1/2 cm, dobro namazati mašcu, posuti brašnom, višak istresti i sipati kašikom testo do ivice pleha. Korice se kratko peku na 180C, nožem ih lagano odvojiti od ivica i izvaditi iz pleha. Pleh se ne pere (samo se obrise papirnom salvetom), ponovo maze i posipa brašnom i tako dok se sve ne ispece. Na isti nacin se peku i onih pet korica samo što se žumanca ulupaju sa šecerom, belanca posebno ulupati i dodati lagano u žumanca u koja smo umešali brašno sa mlevenim lešnicima. Od ove mase ispeci najprije 3 žute korice, a onda u ostatak mase dodati malo kakaoa i ispeci još dve. Ja imam dva ista pleha i onda pecenje brzo ide.

Za fil umutiti cela jaja, dodati brašno i umututi zajedno. Mleko i šecer staviti da provri, skloniti sa strane i mešajuci dodavati po malo jaja i kuvati na laganoj vatri oko 5 minuta da se fil skuva pa onda dodati cokoladu. U prohladen fil dodati posebno ulupan margarin, malo ruma po ukusu i sve zajedno izmutiti. Filovati sa malom kolicinom fila svaku koricu. Ide: bela, žuta, kakao, žuta, bela, kakao, bela, žuta. Zadnju koru isto premazati filom i posuti uprženim mlevenim lešnicima. Ja sam dodala malo šlaga za dekoraciju.

Savet