

## Sladoled lešnik torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Za korice:

- 12 belanaca
- 400 g šecera
- 2 kašike sirceta

### Za fil:

- 12 žumanaca
- 100 g šecera
- 5 kašika brašna
- 1 kašika gustina
- 500 ml mleka
- 250 g pecenih mlevenih lešnika
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu
- 400 g šlaga
- po potrebi mleko ili kisela voda za šlag

## Priprema

Umutiti koru od 6 belanaca, 200 gr šecera i kašikom sirceta. Sušiti je na 180 stepeni oko 40 minuta. Tako napraviti još jednu koru.

Od 500 ml mleka odvojiti 100 ml i umutiti sa žumancima, šecerom, brašnom i gustinim. Ostatak mleka staviti

na šporet da provri. U provrelom mleku skuvati umucena žumanca. Kada se zgusne ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin i šećer u prahu, dodati ohlaen fil, sjediniti, pa kašikom umešati mlevene pecene lešnike.

Filovati: Kora - fil - šlag - kora - fil - šlag.

**Savet**