

oko-lešnik torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **12**jaja
- **1** prstohvatsoli
- **18** kašikašecera
- **8** kašikabrašna
- **3** kašiketamnog kakaa
- **8** kašikaulja
- **1** kesicapraška za pecivo

Fil 1:

- **1 l** mleka
- **4** pudinga od vanile
- **300 g** šecera
- **200 g** cokolade
- **200 g** margarina
- **200 g** gumucenog šлага
- **150 g** šecera u prahu

Fil 2:

- **500** g umucenog šлага
- **100** g pecenog mlevenog lešnika
- **200** g mlevene plazme
- **100** g šecera u prahu

Priprema

Fil 1: Od litre mleka odvojiti oko 2dl, pa ovaj veci deo sipati u šerpu i staviti na umerenu temperaturu da prokljuca. U drugu posudu sipati puding, šefer i odvojeno mleko i to mešati dok ne bude ujednaceno i bez grudvica. U prokljucalo mleko zakuvati pripremljenu smesu i kuvati dok se skroz ne zgusne. Kad se skuva dodati cokoladu i mešati dok se ne sjedini. Pokriti strec folijom da se ne uhvati korica i ostaviti da se skroz ohladi.

Fil 2: Umutiti šlag i dodati lešnike, mlevenu plazmu i šefer u prahu i sve lepo izmešati i ostaviti u frižideru do upotrebe.

Kore: Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg. Dodati žumanca, i pa zatim dodati so, šefer, brašno, prašak za pecivo, ulje i kakao, sve lagano mešati žicom, nikako mikserom! Masu podeliti na 4 dela i peci 4 kore na 200 C. Kada se ispeku ostaviti da se ohlade skroz.

U ohladjen Fil 1 dodati margarin, šefer u prahu i mutiti mikserom dok se ne sjedini skroz. Dodati i šlag i opet sve mutiti. Ako vam je fil svilenkast i veoma kremast znaci da je uspeo.

Filovanje: Na prvu koru staviti cokoladni fil i na taj fil staviti onaj šlag sa lešnicima. Tako ide još dva puta, znaci kora treba da bude poslednja. Kora - fil 1 - fil 2 - kora - fil 1 - fil 2 - kora - fil 1 - fil 2 - kora.

Savet

Obavezno je držati u frižideru da se ohladi, tada je najlepša!