

Dobos torta sa lešnikom i cokoladom / Cake with hazelnut and chocolate



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za doboš tortu

žuti fil:

- **3 kesice**vanilinog pudinga (bez kuvanja)
- **900 ml**mleka
- **100 g**putera/margarina

oko fil:

- **200 g**crne cokolade
- **100 g**putera/margarina
- **malosoli**

Za posipanje:

- **150 g**pecenih krupno gnjecenih lešnika

Za preliv:

- **2 kašike**karamel kreme

Priprema

Mikserom mutiti puding od vanile, kad je gotov dodati puter sobne temperature, mutiti da se sjedini sa pudingom. okoladu topiti na niskoj temperaturi, dodati 100 gr putera, sjediniti sa cokoladom, mešati da se prohladi.

Koru postaviti na podlogu/tanjir filovati delom žutog fila, pa preliteri cokoladnim filom. Preko cokolade posuti zgnjecen peceni lešnik/možemo ga gnjeciti u avanu, ili uviti u kuhinjsku krpu i gnjeciti staklenom flašom, kao oklagijom testo.

Postaviti sledecu koru, pa filovati ovim redom dok ne potrosimo oba filova. Poslednju koru filovati žutim filom i preliteri karamel kremom (ovde sam prelitera koru karamelom, sacekala da se stegne pa filovala žutim filom). Tortu možemo dekorisati cveticima i perlicama.

Savet

Recept za karamel krem možete proitati ovde - [Vegan karamel krem & Vegan cream caramel](#) Karamel krem možete spremiti sa 300g šeera + 100g putera, 1/2 šoljice vode + pakovanje slatke pavlake, ukuvati do gustine sirupa