

Kremasta lešnik torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

време priprave: **120** min

Sastojci

Za koru (x4):

- 3 jajeta
- **6 kašika** šecera
- **3 kašike** ulja
- **5 kašika** mleka
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** kakaoa
- **1 kašika** praška za puding čokolade
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **5 kašika** mlevenih lešnika

Za fil I:

- **600 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **200 g** margarina
- **100 g** bele čokolade
- **2 kesice** pudinga od vanile

Za fil II:

- **600 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od čokolade
- **100 g** šecera

- 100 g tamne čokolade
- 200 g margarina
- 200 g mlevenih lešnika

I još:

- 250 g šlaga

Priprema

Izmutiti belanca sa šećerom. Zatim dodati žumanca, ulje i mleko. Smanjiti mikser na najmanju brzinu pa dodati kakao, prašak za pecivo, prašak za puding i brašno. Isključiti mikser i kašikom umešati mleveni lešnik. Sipati smesu u tepsiju veličine 22x33 cm i staviti da se peče oko 20 minuta na 180 stepeni. Napraviti još tri iste kore da ih ukupno bude četiri.

Prvi fil. Staviti 500 ml mleka da se kuva, sa šećerom i belom čokoladom, a u ostatak mleka razmutiti prašak za puding. Kada mleko provri ukuvati puding. Ostaviti ga sa strane da se ohladi.

Drugi fil. Staviti 500 ml da se kuva sa šećerom i tamnom čokoladom. U ostatak mleka razmutiti prašak za puding. Kada mleko provri ukuvati puding i dodati mleveni lešnik. Sve lepo sjediniti i ostaviti da se ohladi. Kada se filovi ohlade svaki sjediniti sa po 200 g izmucenog margarina.

Filovati kore. Na prvu koru namazati žuti fil, pa braon fil i tako nafilovati sve kore. Na kraju tortu premazati i ukrasiti izmucenim šlagom.

Savet