

## *okoladne tortice sa lešnicima*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 8 jajeta
- 100 g šecera
- 120 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 g mlevenih lešnika
- 3 kašike kakaoa
- i još malo mleka za natapanje kore

#### **Za fil:**

- 1 l mleka
- 3 kesice pudinga od čokolade
- 100 g šecera
- 150 g margarina
- 150 g čokolade
- 50 g šecera u prahu

#### **I još:**

- oko 250 g lešnika - sitno seckanih ili krupno mlevenih
- 100 g čokolade za kuvanje
- 2 pune kašike ulja

## Priprema

Brašno, prašak za pecivo, lešnike i kakao izmešati. Jaja, koja su bila na sobnoj temperaturi, umutiti cvrsto u posebnoj posudi. Pred kraj mucenja im postepeno dodavati šećer, pa mutiti još malo. Kad su jaja cvrsto umucena, dodati im suve sastojke i izmešati žicom za mucenje ili kašikom. Pleh 40x40cm premazati uljem, posuti brašnom i preruciti smesu. Peci na 170-180 stepeni 15-ak minuta (dok se kora ne odvoji od strane pleha, probajte iglom). Kad se kora ohladi, cašom precnika 5-6cm zaseci koru, ali ne vaditi korice vec ih ostaviti da stoje u plehu do filovanja. Svaku koricu preliti jednom punom kašicom mleka. Fil: Prah za puding i šećer izmešati pa rastvoriti sa malo od litre mleka. Ostatak mleka staviti da se zagreva i kad iz njega krene para, uliti razmucen prah i šećer, i skuvati puding. Skloniti ga da se ohladi i preko šerpe staviti kesu, da se ne hvata korica. Margarin penasto umutiti sa šećerom u prahu, pa mu postepeno dodavati ohlaen puding, i dobro umutiti mikserom. Na kraju otopiti cokoladu, dodati filu i sjediniti. Fil treba da odstoji do pola sata u frižideru pre filovanja.

Na sredinu jedne korice staviti kašicicu fila, pa preklopiti drugom koricom i blago pritisnuti da se fil rasporedi (kao sendvic). Zatim filom premažite u tankom sloju stranice, i uvaljajte u seckane lešnike. Onda staviti malo fila preko "sendvica" i rasporediti, a onda lešnicima dopuniti stranice pri vrhu gde ste naneli fil. Kad na taj nacin isfilujete sve kolace, onda rastopite cokoladu sa uljem, i otprilike po kašiku stavite na sredinu svakog kolaca. Neka odstoje u frižideru preko noci da se stegnu.

## Savet

Treba malo više strpljenja prilikom filovanja, ali se trud na kraju isplati. :) Prijatno!