

## *Lešnik torta (16)*



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za koru (x2):**

- **8** belanaca
- **13 kašika** šećera
- **8 kašika** mlevenih oraha
- **3 kašika** brašna

#### **Za fil:**

- **16** žumanaca
- **10 kašika** šećera u prahu
- **750 ml** mleka
- **9 kašika** brašna
- **14 kašika** šećera
- **250 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu
- **200 g** seckane milka čokolade
- **300 g** izmrvljene plazme
- **200 g** prepečenog seckanog lešnika

#### **Za dekoraciju:**

- **200 g** krem šlaga od vanile
- **200 ml** gazirane vode

## **Priprema**

Umutiti belanca u cvrst šam. Postepeno dodajte šećer, neprekidno muteci. Kad se dobro umuti dodajte mleven orah i brašno. Lagano promešajte i sipajte u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Pecite na 200 C oko 10 minuta. Na isti način umutite još jednu identičnu koru.

Za fil je potrebno da žumanca umutite sa šećerom u prahu i skuvate fil na pari. Ohladiti. Brašno razmutite sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da provri sa šećerom. Kad provri zakuvajte kao puding. Ohladiti. Margarin umutite penasto sa šećerom u prahu. Sva tri fila spojiti, izmikstati i izdvojiti 10 kašika fila za odozgor i sa strane. Ostatak fila podeliti na 3 dela. U prvi deo dodati iseckanu milka čokoladu.

U drugi deo dodati izlomljenu plazmu, a u treći deo seckane prepecene lešnike.

Između dve kore staviti celokupan fil. Premazati ostatkom žutim fila.

Krem šlag od vanile umutiti pa dekorisati tortu. Prijatno!

## **Savet**