

Lešnik torta (16)



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **8** belanaca
- **13** kašika šecera
- **8** kašikam levenih oraha
- **3** kašika brašna

Za fil:

- **16** žumanaca
- **10** kašika šecera u prahu
- **750 ml** mleka
- **9** kašika brašna
- **14** kašika šecera
- **250 g** margarina
- **250 g** šecera u prahu
- **200 g** sekane milka cokolade
- **300 g** zmravljenе plazme
- **200 g** prepečenog seckanog lešnika

Za dekoraciju:

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

Priprema

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

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

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

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

Krem šlag od vanile umutiti pa dekorisati tortu. Prijatno!

Savet