

Lešnik tortice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikepecenih mlevenih lešnika
- 1 kašikasitno seckanih lešnika
- na vrh kašicicepraška za pecivo

Fil:

- 4jajeta
- 8 kašikašecera
- 100 gcokolade
- 200 gmargarina
- 200 gšlaga
- po potrebi mleko

Priprema

U posudi umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca i lagano sjediniti, dodati brašno prosejano sa praškom za pecivo, pecene mlevene lešnike i blago izmešati. Masu sipati u pleh (38x38 cm) sa pek papirom izravnati površinu i peći na 180 C. Okruglom reckavom modlom od 7 cm vaditi krugove iz ohlažene kore. Potrebne su 2 okrugle forme za jednu torticu.

Umutiti jaja sa šećerom i kuvati na pari. U skuvan fil dodati čokoladu da se istopi. Ostaviti da se ohladi. Mutiti margarin sa mikserom i dodavati kašiku po kašiku fila. Umutiti penasto. Sipati fil u kesu za ukrašavanje.

Posebno sa hladnim mlekom po uputstvu s kesice umutiti čvrsti šlag. Na svaku koricu istisnuti čokoladni fil pa staviti šlag i pokriti drugom koricom. Gore ide opet šlag i na sredinu malo čokoladnog fila. Na svaku torticu posuti malo seckanih lešnika.

Savet