

Vladina lešnik - nutela torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore (x2):

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 1 kašikabrašna
- 5 punih kašikamlevevene prženih lešnika
- 1 kašikatamnog kakaoa

Za fil:

- 5jaja
- 12 kašikašecera
- 100 gmlecne cokolade
- 250 gmargarina
- po potrebi nutela
- po potrebimleveni lešnici

Priprema

U ciniju staviti žumanca i dobro umutiti sa šećerom. Dodati brašno i lešnike i izmešati. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg i lagano ih kašiku po kašiku umešati u žumanca. Iseci tanku koru u plehu 40x40 na pek papiru na 180C.

Ispici još jednu istu koru, ali u nju dodati jednu ravnu kašiku kakaoa. Pecene kore ohladiti i svaku iseci na tri ista dela 14x13.

Za fil umutiti cela jaja sa šećerom, staviti u lonac za kuvanje na pari. Povremeno promešati i kad se jaja zgusnu dodati izlomljenu čokoladu i istopiti je. Skloniti sa vatre i ohladiti fil. Posebno dobro umutiti omekšali margarin pa kašiku po kašiku dodavati u hladan fil i dobro izmiksati. Odvaditi malo fila za završno premazivanje i dekoraciju.

Odokativno u jednoj ciniji sipati malo mrvicasto mlevenih lešnika, (samlevenih u secku) pa dodati nutele i sve izmešati. Na koru ide fil od jaja, na iducu namazati nutelu u koju ste umešali lešnike, pa tu koru sa namazom okrenuti dole da ide na taj fil od jaja. Istim redom nastaviti do kraja. Spolja tortu premazati i u tankom sloju sa odvojenim filom i istim napraviti male puslice i posuti čokoladnim suzicama.

Savet

Tortu napraviti dan ranije i držati u frizideru.