

## ***?oko-lešnik torta***



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 9jaja
- 220 gšecera
- 150 gmlevenih lešnika
- 4 kašikebrašna
- 200 gputera

#### **Za fil I:**

- 6jaja
- 150 gšecera
- 150 gcokolade
- 200 gputera
- 150 gcoko-lešnik krema
- 150 gmlevenih pecenih lešnika

#### **Za fil II:**

- 300 gšlag krema
- 300 mlkisele vode
- 3 kašike kakaa

### **Priprema**

Za kore: ?okoladu otopiti zajedno sa puterom i ostaviti sa strane. Žumanca umutiti sa šećerom, dodati otopljenu cokoladu, lešnike i brašno i umutiti mikserom. Belanca umutiti u cvrst šam i lagano sjediniti sa prethodnom smesom. Dobijenu masu podeliti na tri dela i ispeci tri kore u okruglom kalupu precnika 28cm, u rerni zagrejanjoj na 180°C, oko 15 minuta.

Za fil I umutiti jaja sa šećerom i skuvati na pari. Pred kraj kuvanja, dodati cokoladu i izmešati. Umutiti puteri sastaviti sa ohladjenim jajima, dodati coko lešnik krem i mlevene lešnike.

Za fil II umutiti šlag krem sa kiselom vodom i kakaom.

Finalni postupak: Na prvu koru naneti polovinu prvog fila i namazati sloj drugog fila. Preklopiti drugom korom i ponoviti postupak filovanja. Preklopiti trecim korom i celu tortu premazati filom II.

## **Savet**

Dekorišite otopljenom ?okoladom i po želji celim lešnicima.