

oko-lešnik torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

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

Za fil I:

- **6**jaja
- **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 šecerom, 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 zagrejanoj na 180°C, oko 15 minuta.

Za fil I umutiti jaja sa šecerom 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 trecom korom i celu tortu premazati filom II.

Savet

Dekorišite otopljenom okoladom i po želji celim lešnicima.