okolešnik-rum torta

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **10 kašika**šecera
- **5 kašika**ulja
- **8 kašika**mleka
- **5 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **10 kašika**mlevenih lešnika

Fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade
- **3 kašike**ruma

Preliv:

- **1 manja šolja**šecera
- **1 manja šolja**vode
- **1** pomorandža - sok

Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom, potom dodati žumanca, ulje i mleko. Iskljuciti mikser pa kašiko lagano umešati

brašno sa praškom za pecivo i na kraju dodati mlevene lešnike.

Smesu sipati u veliku tepsiju od šporeta (moj šporet je 60 cm). Staviti da se pece. Kad je kora ispecena ostaviti malo da se ohladi, a onda iseci po dužini na tri dela.

Fil: Sipati slatku pavlaku u šerpicu i staviti na ringlu da se greje. Zagrevati do tacke kljucanja.

U posudu za mucenje izlomiti cokoladu, dodati rum, pa preliti preko nje vrucu slatku pavlaku. Izmešati kašikom da se cokolada otopi i sjedini sa pavlakom.

Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, a onda u frižider sat vremena.

Staviti šecer, vodu i sok od jedne narandže da prokuva. Kuvati oko 5 minuta. Kad se malo prohladi cetkicom premazati kore.

Kad se fil dobro ohladio i stegao izmutiti mikserom da se dobije krem. Nafilovati kore i po želji ukrasiti seckanim lešnicima.

Savet