

Lešnik torta (17)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korica sa kakaom:

- 4jaja
- 80 gšecera
- 2 kašikekakaoa
- 2 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Korice od lešnika (x2):

- 5belanaca
- 5 kašikašecera
- 60 gmlevenih lešnika
- 2 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil:

- 10žumanaca
- 300 gšecera
- 120 gbrašna
- 1 kesicapudinga sa ukusom vanile
- 1 lmleka
- 100 gmlevenih lešnika
- 400 gmaslaca
- 200 gšecera u prahu

- **200 ml** slatke pavlake
- **2 kesice** šlag krema od vanile
- **300 g** nutele

... i još:

- **2 kesice** šlag krema od čokolade

Priprema

Korica sa kakaom: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i početi sa miješenjem. Kada belanca počnu da se zgušnjavaju dodavati, postepeno, šećer i mutiti sve dok se ne dobije čvrsti šne. Zatim dodavati jedno po jedno žumance, uz neprestano miješanje. Kada se dobije svetla smesa ubaciti mešavinu brašna, praška za pecivo i kakao (prethodno prosejanog preko cetke za čaj). Sjediniti mikserom, sa najmanjom brzinom.

Dno dubljeg pleha, vel. 33x23cm, obložiti pek papirom (koga treba premazati uljem), a stranice premazati maslacem. U pripremljeni pleh sipati umućeno testo i staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu na 180 stepeni (meni se korica pekla 17 minuta). Pečenu koricu izvaditi iz rerne, polako je odvojiti od pek papira (samo odvojiti, ne i skloniti) i zajedno sa pek papirom je prebaciti na veći pleh.

Korice od lešnika: 5 belanaca staviti u dublju vunglicu i početi sa miješenjem. Kada belanca počnu da se zgušnjavaju dodavati, postepeno, 5 kašika šećera i mutiti dok se ne dobije čvrsti šam. Zatim dodati mešavinu brašna i praška za pecivo i mlevene lešnike (prethodno prepečenih). Sjediniti mikserom, najmanjom brzinom.

Testo izručiti u pleh, preko pek papira, premazanog uljem. Poravnati površinu testa i staviti koricu da se peče (ja sam je pekla 13 minuta). Pečenu koricu izvaditi iz rerne, odvojiti od pek papira i zajedno sa pek papirom je prebaciti preko tamne korice.

Na isti način ispeci još jednu koricu sa lešnicima i staviti je preko poreanih korica. Sve korice prekriti pek papirom, pa preko prebaciti veću kuhinjsku krpu.

Fil: Od 1 l mleka odvojiti 300 ml, a ostatak mleka staviti da provri. Žumanca staviti u dublju posudu i početi sa miješenjem. Dodavati postepeno šećer i mutiti dok se ne dobije, potpuno, svetla smesa. Dodati mešavinu brašna i praška za puding i dobro sjediniti. Sve razrediti mlekom, koje je odvojeno.

Umucenu smesu sa žumancima sipati u provrelo mleko i skuvati krem, neprestano muteci žicom za mucenje. Skuvani krem skloniti sa vatre, ubaciti 100 g mlevenih lešnika i dobro sjediniti. Krem prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Maslac umutiti sa šećerom u prahu i sjediniti sa ohlaenim kremom (dodavati kašiku po kašiku u krem, neprestano muteci). Posebno umutiti slatku pavlaku, pa je dodati u krem i dobro sjediniti. Na kraju dodati nutelu i šlag krem od vanile, direktno iz kesice (šlag krem se ne muti). Dobro sjediniti sve sastojke.

Pleh, u kome su se pekle korice, obložiti providnom folijom, tako da folija ostane preko ivica pleha. U pleh staviti tamnu koricu i premazati je sa 1/4 fila. Preko staviti koricu sa lešnicima, pa i nju premazati 1/4 fila. Na kraju staviti drugu koricu sa lešnicima i premazati je sa 1/4 fila. Prekriti pleh sa providnom folijom i ostaviti u frižideru, da prenoci.

Narednog dana izvaditi pleh sa tortom iz frižidera. Zajedno sa folijom prebaciti celu tortu na plato za torte. Zatim podici jedan deo torte i podvuci foliju, pa podici drugi deo torte i izvuci foliju.

Šlag krem od cokolade umutiti prema uputstvu sa pakovanja. Dodati zadnju četvrtinu krema i dobro sjediniti. Dobijenim kremom premazati celu tortu i ukrasiti je po želji.

Savet