Lesnik torta (18)

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za korice:

- **12**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **1 kašika**brašna
- **2 kašike**prezle
- **300 g**mlevenih lešnika

Za fil:

- **12**žumanaca
- **200 g**šecera
- **5 kašika**brašna
- **2 kesice**vanil šecera
- **500 ml**mleka
- **250 g**margarina

Fil II:

- **100 g**šlaga
- **po potrebi**mleka
- **150 g**mlevenih pecenih lešnika

Za ukrašavanje:

- **200 g**šlaga
- **po potrebi** mleka
- **50 g**mlevenih pecenih lešnika

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg. Dodati šecer i mutiti dok se ne istopi. Dodati brašno, prezle i mlevene lešnike pa sjediniti lagano varjacom. Peci u okruglom kalupu obloženom pek papirom u 4 kore.

Žumanca, šecer i brašno razmutiti u malo mleka, a preostalo sipati u šerpicu sa vanil šecerom da provri. U vrelom mleku skuvati razmucena žumanca neprestano mešajuci dok se masa ne zgusne. Ostaviti da se ohladi, pa dodati umucen margarin i sjediniti.

Umutiti šlag sa mlekom da ne bude previše redak, a ni gust.

Filovati, kora, fil I, fil II, posuti mlevene pecene lešnike, kora i tako redom. Ukrasiti šlagom i pre ostalim mlevenim pecenim lešnicima.

Savet

Možete pei i tri korice, samo e biti malo deblje.