

Lešnik torta (19)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

време pripreme: **100** min

Sastojci

Kora:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 2 kesicepraška za pecivo
- 200 gcokolade
- 6 kašikabrašna
- 200 gmlevenih lešnika
- 200 geurokrema

Fil:

- 1,2 lmleka
- 2 kesicepuding od vanile
- 2 kesicepuding od cokolade
- 400 gputera
- 100 gmlevenih lešnika
- 1 kesicašlag krem jagoda
- 200 gprah šecera

Dekoracija:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ulja
- **250 g** šlaga
- **po potrebi** mleveni lešnik

Priprema

Umutiti 5 jaja sa 5 kašika šecera. Dodati 1 prašak za pecivo, 3 kašike brašna, 100 g mlevenih lešnika, 100 g otopljene cokolade. Smesu uliti u kalup i peci na 180 stepeni dok kora ne porumeni. Napraviti još jednu koru na isti nacin. Kada se kore ohlade preseći ih horizontalno, premazati kremom i opet spojiti.

U 100 ml mleka razmutiti puding od vanile, a 500 ml staviti da se kuva. Kada mleko pocne da vri ukuvati puding od vanile. Ostaviti sa strane da se ohladi. Na isti nacin skuvati i puding od cokolade.

Izmutiti 200 g putera sa 100 g šecera u prahu pa ga spojiti sa ohladjenim pudingom od vanile. Dodati 100 g mlevenih lešnika i dobro sjediniti. Isti postupak ponoviti i sa pudingom od cokolade.

Šlag krem od jagode pripremiti prema uputstvu sa kesice. Na koru naneti fil od vanile, preko njega cokoladni fil, a potom sve premazati šlag kremom od jagode. Staviti drugu koru pa i nju premazati filom od vanile pa onda cokoladnim.

Rastopiti cokoladu sa uljem pa premazati celu tortu. Kada se cokolada stegne dekorisati umucenim šlagom i mlevenim lešnikom.

Savet