

Lešnik torta (20)



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **150** glešnika
- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **3 štange**cokolade
- **100 ml**cokoladnog mleka

Fil:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **150** glešnika
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu

Priprema

Kore: Umutiti belanjca sa šecerom. Dodati žumanca. Dodati prezle, lešnike i izrendanu cokoladu. Peci 2 kore.
Fil: Umutiti 5 jaja sa 5 kašika šecera i skuvati na pari. Kada se ohladi dodati prethodno umucen margarin sa mlevenim šecerom. Zatim dodati lešnike. Filovanje: kora - fil - kora - fil. Ukrasiti po želji šlagom ili cokoladom...

Savet