Lešnik kapucino torta

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora:

- **2**jajeta
- **200 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **125 ml**ulja
- **200 ml**jogurta
- **100 ml**vrele vode
- **30 g**kakao
- **250 g**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **5 kašika**krupno mlevnih lešnika

Fil I:

- **600 ml**mleka
- **100 g**šecera
- **2 kesice**puding vanila
- **150 g**margarina
- **5 kašika**mlevenog keksa

Fil II:

- **600 ml**mleka
- **100 g**šecera
- **2 kesice** puding od cokolade
- **1 kesica**kapucina
- **150 g**margarina

Ostalo:

- **100 g**šlaga
- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Izmutite penasto jaja sa šecerom. Otopite cokoladu sa malo ulja od onih 125 ml (da se lakše otopi) i dodajte u posudu, odmah potom dodajte i ulje, jogurt i vrelu vodu. U drugoj posudi sjedinite suve sastojke (kakao, brašno, prašak za pecivo, lešnik i soda bikarbonu) i dodajte smesi tecnih sastojaka. Sve zajedno izmešajte mikserom i ulijte u okrugli pleh 24 cm, cije ivice ste malo podmazali margarinom, a dno obložili papirom za pecenje. Pecite biskvit u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni, oko 35 minuta. Uradite test cackalicom, pa ako je suva, kora je gotova.

Ostaviti koru da se ohladi, a onda je prescite horizontalno da se dobiju tri kore.

Za prvi fil staviti mleko sa šecerom da se kuva. Uzeti malo mleka da se razmuti puding a onda ga zakuvati u vrelo mleko. Kuvati dok se ne zgusne. Kada se puding ohladi sjedinitin ga sa izmucnim margarinom i na kraju dodati mleveni keksa.

Drugi fil spremati kao i prvi samo na kraju dodati jednu kesicu kapucina.

Filovati kortu sledecim redom. Kora, i fil, kora, II fil, opet kora.

Istopiti cokoladu sa uljem na pari pa preliti preko torte. Šlag izmutiti pa ukrasiti tortu po želji.

Savet