

Najlon torta sa lešnicima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **10** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **1 kašika** sirceta
- **2 kašike** prezle

Za fil:

- **10** žumanaca
- **16 kašika** šecera
- **1 l** mleka
- **2** pudinga od vanile
- **2 kašike** brašna
- **10** krem bananica
- **100 g** mlevenog pecenog lešnika
- **300 g** margarina
- **100 g** čokolade

Za šlag:

- **500 g** šlaga
- kisela voda

Za kalup:

- **1 kockica** margarina

Priprema

Belanca mutiti dok se ne dobije cvrsta masa, zatim postepeno dodavati šećer, na kraju sirce uz neprestano mucenje. Dodati prezle i polako kašikom izmešati. Sipati smesu u namazan kalup margarinom. Peci 50 minuta na 150 stepeni. Koru iseci na dva dela.

U 300ml mleka dodati jaja, šećer, brašno i dobro umutiti. 700ml mleka staviti da provri i kada krene ključ sipati umućenu smesu i mešati dok se ne dobije gusta smesa. Ostaviti da se ohladi.

Margarin na sobnoj temperaturi umutiti mikserom. Dodati u ohlaeni fil i umutiti. Podeliti fil na dva dela.

okoladu istopiti na pari i dodati u prvu polovinu fila, umutiti mikserom uz postepeno dodavanje mlevenog lešnika.

U drugu polovinu fila dodati iseckane krem bananice i dobro izmešati.

Umutiti šlag po uputstvu sa kesice sa kiselom vodom.

Reati: kora, svetli fil, kora, tamni fil i na kraju šlag.

Savet

Ukoliko kupite sirove lešnike ispei u rerni 15 minuta na 180 stepeni i samleti ih.