

## **oko lešnik torta**



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **4** kašikekakaoa
- **12**jaja
- **24** kašikešecera
- **12** kašikaulja
- **20** kašikamleka
- **12** kašikabrašna
- **4** kašikepuđinga od cokolade
- **2** kesiceprška za pecivo
- **20** kašikamlevenih lešnika

#### **Fil:**

- **2** l mleka
- **6** komadapuding od cokolade
- **350** g šecera
- **100** g cokolade
- **100** g cokolade za dekoraciju
- **375** g margarina
- **150** g mlevenih lešnika

### **Priprema**

Izmutiti 3 belanceta sa 6 kašika šecera u cvrst šam.

Zatim dodati 3 žumanceta, 3 kašike ulja, 5 kašike mleka. Smanjiti mikser na najmanju brzinu pa dodati kašiku kakao, pola kesice praška za pecivo kašiku praška za puding i 3 kašike brašna.

Iskljuciti mikser i umešati 5 kašika mlevenih lešnika. Spati smesu u pleh i staviti koru da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni. Napraviti još tri ovakve kore.

Staviti 1,5 l mleka da se kuva sa šecerom i cokoladom (100 g). U ostatku mleka razmutiti puding.

Kad mleko provri u njemu ukuvati puding na uobicajen nacin i dodati mleveni lešnik. Sve lepo sjediniti i ostaviti da se ohladi. Kad se fil ohladi sjediniti ga sa izmucenim margarinom. Fil razdeliti na cetiri dela pa svaku koru premazati. Na kraju istopiti cokoladu i dekorisati tortu.

### **Savet**