

oko lešnik torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **4 kašike** kakaoa
- **12** jaja
- **24 kašike** šećera
- **12 kašika** ulja
- **20 kašika** mleka
- **12 kašika** brašna
- **4 kašike** pudinga od čokolade
- **2 kesice** praška za pecivo
- **20 kašika** mlevenih lešnika

Fil:

- **2** l mleka
- **6 komada** pudinga od čokolade
- **350 g** šećera
- **100 g** čokolade
- **100 g** čokolade za dekoraciju
- **375 g** margarina
- **150 g** mlevenih lešnika

Priprema

Izmutiti 3 belanceta sa 6 kašika šećera 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.

Isključiti 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 šećerom 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