

Šušlava lešnik torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- 10jaja
- 14 kašikašecera
- 2 kašikegriza
- 2 kašicicesoka od limuna

Za fil:

- 1 mleka
- 10žumanaca
- 200 gšecera
- 3 kesicepudinga od vanila
- 200 gputera
- 1 kesicašlaga
- 200 gmlevenih lešnika
- 2 dlslatke pavlake

Za dekoraciju:

- 300 gšlaga

Priprema

Odvojiti žumanca i belanca. Belanca umutiti u cvrst sneg i postepeno dodavajuci šecer mutiti neprekidno 10tak

minuta. Pred kraj dodati sok od limuna i griz. Rernu zagrejati na 150 stepeni. Veliki pleh od rerne obložiti pek papirom i rasporediti smesu. Koru peci 20 minuta na 150 stepeni, a zatim smanjiti i susiti još 40 minuta na 100 stepeni. Ostaviti da se ohladi i preseći na dva dela po dužini.

Dok se suši kora, zagrejati 8 dl mleka do vrenja. Posebno mikserom umutiti žumanca, šećer, puding i umešati u zavrelo mleko. Skuvati kremu. Ostaviti da se skroz ohladi. U kremu umutiti puter i jednu kesicu šlaga u prahu. Umesati mlevene lešnike. Posebno umutiti 2 dl slatke pavlake.

Filovati kore, kora, krema, slatka pavlaka, kora, krema, šlag za dekoraciju.

Savet

Ostaviti da se torta dobro stegne i ohladi, najbolje preko noći u frižideru.