

Lešnik koko moko



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetamnih kora
- **700 g**kisele pavlake
- **200 g**prah šecera
- **300 g**mlevene plazme
- **200 g**mlevenih lešnika
- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **200 g**cokolade
- **500 g**šlaga
- **5 dl**mineralne vode
- **200 g**nutele

Priprema

Kiselu pavlaku promešamo sa prah šecerom zatim dodamo mlevenu plazmu i mlevene lešnik. Promešamo da se lepo sjedini. Dodamo otopljenu nutelu i 5 kašike šlaga (koje smo predhodno izmiksali sa mineralnom vodom).

Pavlaku za kuvanje stavimo na tihu vatru dodamo izlomljenu cokoladu i mešamo dok se cokolada otopi i sjedini sa pavlakom pazeci da ne provri.

Na prvu koru kašikom lagano nanosimo deo pavlake sa cokoladom i natapamo koru.

Namažemo trecinu fila sa kiselom pavlakom, a preko namažemo 5 kašika šlaga.

Postupak ponovimo još dva puta i dekorišemo tortu po želji.

Savet

Brzo jednostavno, a vrlo ukusna i izdašna torta.