Anelina torta

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- **15**jaja
- **15 kašika**šecera
- **15 kašika**lešnika
- **3 kašike**prezli
- **3 kašike**mlevenog keksa

Za fil:

- **1 l**mleko
- **15**žumanaca
- **5 kašika**gustina
- **250 g**šecera
- **250 g**maslaca
- **250 g**lešnika
- **100 g**cokolade za kuvanje

Za beli deo:

- **300 g**belog šlaga
- **200 ml**mleko

Priprema

Za kore: Mikserom umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, dodati 5 kašika prepecenog i samlevenog lešnika, 1 kašiku mlevenog keksa, 1 kašiku prezli i lagano umutiti mikserom. Kalup premazati uljem, posuti brašnom i usuti pripremljenu smesu. Peci u dobro zagrejanon rerni na 200 stepeni 15 minuta. Na isti nacin ispeci još 2 kore. Sve tri pecene kore ostaviti da se dobro ohlade.

Za fil: U šerpu usuti 900 ml mleka, dodati šecer i šerpu staviti na vatru da mleko provri. Zasebno, mikserom umutiti žumanca sa gustinom i 100 ml hladnog mleka, pa ih sipati u vrijuce mleko i ukuvati. Dodati cokoladu za kuvanje i mešati dok se cokolada ne otopi. Skloniti šerpu sa vatre i ostaviti da se smesa dobro ohladi. Mikserom umutiti maslac, dodati u ohlaenu smesu i dobro umutiti mikserom. Umešati prepecen i samleven lešnik i izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili. Za beli deo: Mikserom umuuiti šlag sa hladnim mlekom.

Finalni postupak: Na tacnu staviti koru, naneti polovinu fila sa lešnikom, zatim beli deo (šlag). Preklopiti drugom korom, naneti drugu polovinu fila sa lešnikm, pa preko naneti beli deo (šlag). Završiti trecom korom. Ostaviti u frižider da se stegne. Tortu dekorisati po želji.

Savet