

Bela lešnik torta



Sastojci

Potrebno je:

- 9 jaja
- 14 kašika brašna
- 500 g lešnika
- 500 g šecera
- 1 l mleka
- 1 puding od vanile
- 2 vanilin šecera
- 2 slatke pavlake
- 1/2 kg šlaga
- 1 margarin

Priprema

Kora: 3 belanca umututu u cvrst šne, dodati 3 kašike šecera, dobro sjediniti, zatim dodati 100 g pecenog mlevenog lešnika i 1 kašiku brašna. Tako napraviti 3 kore.

Peci u podmazanom i obloženom pek-papirom kalupu za tortu 10-15 minuta na 200 stepeni.

Fil: 9 žumanaca umutiti sa 300 g šecera, dodati 5 kašike brašna, 1 puding od vanile i sve to zakuvati u 1 litar mleka.

Fil ostaviti da se ohladi, pa ga sjediniti sa prethodno umucenim margarinom i vanil šecerom.

Na kraju dodati 200 g pecenog mlevenog lešnika.

Umutiti 2 slatke pavlake.

Filovati: Kora, fil, slatka pavlaka, tako sve tri kore i gore ukrasiti sa šlagom.