

## *Esterhazi torta na moj nacin*



### **Sastojci**

#### **Kore:**

- 12 belanaca
- 250 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 250 g mlevenih lešnika
- 5 supenih kašika brašna

#### **Fil:**

- 600 ml mleka
- 50 g gustina
- 12 žumanaca
- 250 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 1 margarin
- 200 g mlevenih lešnika
- 150 g seckanih lešnika

#### **Za ukrašavanje:**

- 300 g šlaga
- 100 g bele cokolade

### **Priprema**

Kore: Umutiti 12 belanaca, uz lagano dodavanje šecera. Dodati i vanilin šecer.

Posebno pomešati lešnik i brašno, pa lagano dodati u belance, mešajući kašikom. Od ove mase, peći 3 kore u plehu precnika 35 x 25, 15 minuta na temperaturi 160 stepeni.

Dok se jedan kora pece, masu staviti u frižider.

Fil: Staviti mleko da provri. Malo mleka odvojiti i pomešati sa gustinom.

Umutiti žumanca sa 250 g šecera i 2 vanilina šecera, u to dodati razmucen gustin. Masu postepeno sipati u vrelo mleko i kuvati na pari, dok se ne zgusne.

U ohladjen fil dodati penasto umucen margarin, seckane i mlevene lešnike.

Filovati kore i ukrasiti šlagom i belom cokoladom.