

Buena torta



Sastojci

Za koru:

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 10 kašika brašna
- 200 g lešnika (pecenog i krupno drobljenog)

Za fil:

- 10 žumanaca
- 1,5 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 3 kašike brašna
- 150 g šecera
- 2 vanil šecera
- 375 g margarina
- 200 g šecera u prahu
- 100 g cokolade

Ostalo:

- 200 g nutele
- 200 g keksa (proizvođač po izboru)
- 200 g krem šlaga (ili običnog)
- 4 dl hladne kisele vode (ili mleka)

Priprema

Lešnike prepeci, oguliti i izlupati cekicem za meso. Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer i mutiti dok se neistopi. Dodati brašno i lagano mešati, varjacom da se masa sjedini.

Pleh za pecenje obložiti papirom za pecenje i po njemu rasporediti drobljene lešnike. Preko naneti kašiku, po kašiku belanaca i ravnomerno razmazati. Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni 15-20 minuta (zavisi kakva vam je rerna).

Pecenu koru ohladiti, prevrnuti na tacnu, tako da lešnici budu gore i skinuti papir za pecenje.

U 1,3 dl mleka staviti vanil šecer i ostaviti da provri. U preostalih 2 dl razmutiti žumanca, šecer, puding i brašno (ukoliko ostane grudvica procediti). Sipati u provrelo mleko i skuvati fil. Ohladiti, povremeno mešajuci, da se ne stvori korica.

Umutiti margarin sa šecerom u prahu i dodati ohla?en fil, pa sjediniti miksajuci. Podeliti na dva dela i u jedan deo dodati cokoladu otopljenu na pari.

Otopiti nutelu na pari, da bi se lakše razmazala i premazati preko lešnika.

Keks izlomiti i pore?ati preko nutele, zatim naneti crni fil, pa žuti. Premazati žutim filom i okolo torte.

Umutiti šlag sa kiselom vodom ili mlekom i ukrasiti po želji.