

Najlepša lešnik torta



Sastojci

Za 1 koru:

- 5 belanaca
- 4 kašike šecera
- 2 kašike brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 30 g rendane crne cokolade
- 50 g mlevenog, pecenog lešnika

Za fil:

- 15 žumanaca
- 15 kašika šecera u prahu
- 200 g crne cokolade
- 1,5 razraen margarin
- 1 šlag krem sa ukusom cokolade
- 200 g mlevenog, pecenog lešnika
- 300 g šlag krema
- 150 g seckanog, pecenog lešnika
- 100 g rendane bele cokolade

Priprema

Belanca umutiti dobro sa šecerom, pa postepeno dodavati ostale sastojke i mešati lagano da se smesa ujedini.

Masu sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci u rerni, dok kora ne porumeni. Tako ispeci 3 kore.

Umutiti žumanca sa šećerom i kuvati na pari, dodati čokoladu i kuvati dok se ne istopi.

U hladnu smesu umešati 1,5 razraen margarin i jedan umućen šlag krem sa ukusom čokolade. Na kraju dodati 200 g mlevenog, pečenog lešnika.

Umutiti šlag krem da bude čvrst i pomešati sa rendanom belom čokoladom i seckanim, pečenim lešnicima.

Filovati: Kora, crni fil, beli fil i ukrasiti tortu šlagom.