

Reforma sa lešnicima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **24**belanca
- **40** kašika šecera
- **400** gkrupnije mlevenih lešnika
- **8** kašikabrašna
- **8** kašikaprezli

Fil:

- **24**žumanca
- **2**jajeta
- **30** kašika šecera
- **400** gcokolade
- **500** gmargarina
- **150** gkrupnije mlevenih lešnika za posipanje

Priprema

Za jednu koru dobro umutiti 6 belanaca sa 10 kašika šecera. Zatim dodati 100 g krupnije mlevenih lešnika, 2 kašike brašna i 2 kašike prezli. Polako sve sjediniti sa kašikom, pa smesu izliti u pleh (38x26) obložen papirom i peci koru u zagrejanoj rerni na 180 C 25 minuta. Na isti nacin napraviti još 3 kore (4 ukupno).

Za fil umutiti žumanca i jaja sa šecerom, pa ih kuvati na pari. Pred kraj kuvanja, dodati cokoladu izlomljenu na kocke. Ostaviti da se fil ohladi, pa ga sjediniti sa prethodno umucenim margarinom.

Filovati: kora, fil, kora... Celu tortu premazati za filom, pa odgore posuti krupnije seckani lešnik.

Savet