

Lešnik-napolitanka torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore I i III:

- **12** belanaca
- **24** kašikešecera
- **200** gmlevenih lešnika
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikeprezli

Kora II:

- **6**belanaca
- **100** gšecera
- **1**puding sa ukusom slatke pavlake

Fil I:

- **18**žumanaca
- **250** gšecera
- **2**pudinga sa ukusom cokolade
- **500** mlmleka
- **200** gcokolade
- **375** gmargarina
- **150** gmlevenih lešnika

Fil II:

- **500 mlslatke pavlake**
- **200 glešnik napolitanki**

glazura:

- **150gr.cokolade**
- **4 kasikeulja**

Dekoracija:

- **200 gšлага**
- **2 dlkisele vode**
- **3 stanglecokolade**
- **kuglice ferrero rocher**

Priprema

Za koru I dobro izmutiti 6 belanaca sa 12 kašika šecera, pa dodati 100 g mlevenih lešnika, 1 kašiku brašna i 1 kašiku prezli. Smesu polako sjediniti kašikom pa izliti u pleh (38x26) oboložen papirom i peci koru u zagrejanoj rerni na 180 C 25minuta. Na isti nacin napraviti i koru III. Za koru II dobro izmutiti 6 belanaca sa šecerom, pa dodati prah za puding i polako sjediniti sa kašikom. Smesu sipati u obložen pleh i peci koru na 180C 20 minuta.

Za fil I izmutiti žumanca i prašak za puding sa 2 dl mleka, a ostatak mleka (3dl) staviti da provri sa šecerom. U vrijuce mleko skuvati izmucenu smesu. Pred kraj kuvanja dodati i cokoladu izlomljenu na kockice, pa skuvati fil. Kada se ohladi sjediniti ga sa prethodno umucenim margarinom, pa dodati i mlevene lešnike. Za fil II umutiti slatku pavlaku (ali da ne bude previše gusta), pa dodati mlevene lešnik napolitanke.

Filovati: kora I, fil I, fil II, kora II, fil I, fil II, kora III. Sa ostatkom fila I premazati celu tortu. Odgore staviti glazuru od cokolade, a dekorisati sa umucenim šlagom u kojem je dodata otopljenica cokolada. Radi dekoracije složiti i ferrero kuglice.

Savet