

## *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:**

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

#### **Fil I:**

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

## **Fil II:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **200 g** lešnik napolitanke

## **glazura:**

- **150g** cokolade
- **4** kasikeulja

## **Dekoracija:**

- **200 g** šlaga
- **2 dl** kisele vode
- **3 stangle** cokolade
- 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) obložen papirom i peci koru u zagrejanj 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 otopljena cokolada. Radi dekoracije složiti i ferrero kuglice.

## **Savet**