

Bela lešnik torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 6 kašika griza

Za prelivanje kora:

- 3 dlmleka
- 2 vanil šecera

Fil I:

- 12 žumanaca
- 7 dlmleka
- 2 pudinga od vanile
- 200 g prah šecera
- 250 g margarina

Fil II:

- 100 g šlaga
- 100 g prah šecera
- 2 dlmleka

- **150 g**krupnije mlevenih lešnika

Fil III:

- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Za jednu koru dobro izmutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera, dodati 2 kašike brašna i 2 kašike griza, pa sjediniti smesu sa kašikom. Izliti u pleh (33x23) i peci koru na 180 C 15 minuta. Na isti nacin napraviti još dve kore. Staviti mleko sa šecerom da se ugrije, pa ovim preliti ispecene kore.

Za fil I izmutiti žumanca i puding sa 2 dl mleka, a ostatak mleka staviti da provri. U vrijuce mleko skuvati izmucena žumanca. Kad se fil ohladi, sjediniti ga sa umucenim margarinom sa prah šecerom. Za fil II umutiti šlag sa mlekom i prah šecerom, pa dodati lešnik i promešati kašikom. Za fil III umutiti slatku pavlaku.

Filovati: kora, fil I, fil II, fil III, kora... Sa ostatkom fila II premazati celu tortu, a sa ostatkom slatke pavlake dekorisati po želji.

Savet