

# **Linzer torta**



težina: **tesko**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kore:**

- **250** gputera
- 1jaje
- **140** gšecera
- **150** glešnika
- **250** gbrašna

### **Fil:**

- **100** goraha
- **100** gmleka
- 3jajeta
- **10** kašikašecera
- **2** kašikebrašna
- **100** gcokolade
- **200** gputera

### **Glazura:**

- **100** gcokolade
- parce **velicine orahaputera**

## **Priprema**

Umutiti 250 g putera i jedno jaje, dodati 140 g šecera, 150 g lešnika i 250 g brašna. Celu masu zamesiti i podeliti u 6 jednakih loptica. Rastanjiti testo izmeu dva peki papira i peci na poleini šerpe velicine 4,5l.

Fil: 100 g mlevenih oraha popariti sa 100 g vrelog mleka i ostaviti da se ohladi. Zatim u 3 cela jajeta dodati 10 kašika šecera i dobro umutiti, dodati 2 kašike brašna, dobro promešati i kuvati na pari. Kad fil pocne da vri dodati 100 g cokolade i kuvati dok se ne zgusne. Kada se ohladi pomešati sa poparenim orasima, dodati sa 200 g putera i umutiti penasto. Treba predvideti da se ovom masom maže 5 kora koje se slažu jedna na drugu i da se torta maže sa strane.

Glazura: Izlomiti 100g cokolade, dodati malo tople vode. Kad pocne da vri, staviti parce putera, velicine oraha, i preliti tortu odozgo.

## Savet

Loptice testa se teško razvlače pa je obavezno rastanjiti ih izmeu dva peki papira. Dimenzije pleha odgovaraju veliini sveske A4 formata. P.S Mnogo je lepa ;)