

## ***Praznicna torta***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **14**belanca
- **20 kašika**šecera
- **14 kašika**mlevenih lešnika
- **14 kašika**mlevenog keksa

### **Za fil:**

- **14**žumanca
- **200 g**šecera u prahu
- **4 kašike**brašna
- **150 g**kristal šecera
- **5 dl**mleka
- **250 g**putera
- **250 g**krupno seckanih lešnika
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **200 g**lomljenog keksa

### **Za glazur**

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**putera

## **Priprema**

U odgovarajući posudi umutiti 7 belanca u cvrst sneg, postepeno dodavati 10 kašika secera i mutiti mikserom sve vreme.

U umucenu masu dodati 7 kašika mleveni lešnik i 7 kašika mleveni keks, pa polako promešati varjacom.

Okrugao kalup obložiti papirom za pecenje, sipati pripremljenu masu i peci u zagrejanj rerni na 200 C dok ne porumeni. Na isti nacin od preostalog materijala ispeci još jednu koru.

U odgovarajućoj posudi umutiti žumanca, šećer u prahu i brašno.

U odgovarajućoj posudi karamelizovati kristal šećer, naliti mlekom i kuvati dok se karamel ne otopi. Zatim dodati umucenu smesu od žumanca i nastaviti sa kvanjem mešajući sve vreme dok se fil ne zgusne.

Zgusnutu masu ostaviti da se ohladi, dodati penasto umucen puter i izmiksati. Na kraju dodati lešnik, rendanu cokoladu za kvanje i lomljeni keks, pa polako promešati kako bi se dobila ujednacena masa.

Prvu koru vratiti u kalup za tortu, preliti filom i poklopiti drugom korom.

Posebno na pari otopiti cokoladu i puter, pa preliti preko torte.

## **Savet**

Za pripremu ove torte kao zamenu za lešnike možete koristite orahe.