

Sjajna lešnik torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za jednu koru:

- 4 belanaca
- 4 kašike šecera
- 1 kašika brašna
- 100 g pecenih mlevenih lešnika
- 1/3 praška za pecivo

I fil:

- 500 ml mleka
- 6 žumanaca
- 6 kašika brašna
- 4 kašike šecera u prahu
- 2 vanil šecera
- 1 margarin

II fil:

- 6 žumanaca
- 250 g šecera
- 100 g čokolade za kuvanje
- 1 margarin

Priprema

Kora: Ulupati u cvrst sneg 4 belanceta sa 4 kašike šecera. Tome dodati 1 kašiku brašna, 100 g lešnika i 1/3 praška za pecivo. Peci na pek papiru 3 takve kore.

I fil: u odgovarajucoj posudi umutiti 6 žumanaca i dodati 6 kašika brašna, pa sipati malo hladnog mleka da se ne stvore grudvice (kao za puding). To dodati u pola litra kipuceg mleka. Mešati 10ak minuta, pa ostaviti da se ohladi. U hladno dodati margarin umucen sa šecerom u prahu i vanil šecerom.

II fil: 6 žumanaca i 250 g šecera umutiti pa skuvati na pari. Kad vec bude gotovo dodati 100 g cokolade za kuvanje da se otopi, pa skinuti sa vatre. U hladno dodati 1 margarin.

Filovanje: kora - I fil - II fil - kora... odozgo i okolo ukrasiti sa šlagom.

Savet

Po želji možete završiti filovanje II filom, ali meni lino je ukusnije sa šlagom. Torta je ukusna, sona, kremasta i ne previše slatka. Prijatno!