

?oko lešnik torta



težina: **srednje**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **15** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **15 kašika** brašna
- **15 kašika** mlevenog lešnika
- **1 kašicica** praška za pecivo

Fil 1:

- **15** žumanaca
- **10 kašika** šecera
- **500 ml** mleka
- **6 kašika** brašna
- **1** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **150 g** mlevenog lešnika
- **100 g** crne cokolade

Fil 2:

- **250 g** šlaga
- **200 ml** mleka

Glazura:

- 150 g cokolade
- 5 kašika ulja

Priprema

Kora: Umutiti 3 kore po 5 belanaca, 5 kašika šecera, 5 kašika brašna, 5 kašika lešnika (pecenog, mlevenog) i na vrh kašicice praška za pecivo. Peci 10-15 minuta na 200 stepeni

Fil 1: Umutiti 15 žumanaca sa 10 kašika šecera, pa dodati 1/2 l mleka sa umucenih sa 6 kašika brašna. Skuvati u loncu na pari. Kad se ohladi dodati umucen margarin sa 100 g prah šecera. Dobro umutiti pa dodati 150 g mlevenog lešnika i 100 g otopljene cokolade.

Fil 2: Umutiti 250 g šlaga sa 200 ml mleka.

Glazura: Rastopiti 150 g cokolade sa 5 kašika ulja. :)

Na kore filovati fil 1 pa fil 2, dok se ne potroši fil. Na trecu koru ne ide fil 2, samo fil 1, pa glazura! :)

Savet

Stavljati dosta fila, posto je količina velika :D Ukrasiti šlagom po želji ili posuti lešnikom umesto čokoladne glazure :)