Reform torta sa lešnicima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **7**belanaca
- **250 g**mlevenih lešnika
- **150 g**šecera
- **4 kašike**prezli

Fil

- **7**žumanaca
- **130 g**šecera
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **200 g**margarina
- **50 g**šlaga za ukrašavanje

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šecerom, postepeno dodavati lešnike i prezlu, varjacom lagano promešati smesu. Sipati u podmazan pleh i peci na 200 C 20 minuta. Pecenu koru ohladiti i preseci na 3 jednaka dela po dužini. Fil: Žumanca, šecer i cokoladu kuvati na pari dok se ne zgusne (kuvati tacno 25 minuta, jer ce se fil tek nakon tog vremena zgusnuti). Skuvani fil prohladiti i dodati umucen margarin. Ovim filom filovati koru unutra i okolo, ukrasiti šlagom pa posuti mlevenim lešnicima.

Savet