

oko lešnik tortica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **8** belanaca
- **16 kašika**šecera
- **1 kašika** sirceta
- **12 kašika** mlevenog (prženog) lešnika
- **2 kašike** brašna

Fil:

- **8**žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1/2** mleka
- **200 g**margarina (sa ukusom slatke pavlake)
- **100 g**šecera u prahu
- **80 g**cokolade
- **150 g**mlevenog (prženog) lešnika

Priprema

Umutiti belanca, pa dodati šecer i sirce i sve dobro umutiti mikserom. Zatim dodati lešnik i brašno i polako

promešati varjacom. Smesu sipati u pleh i peci na 220 stepeni. Kada se kora ohladi preseći je po dužini na tri jednaka dela - trake.

Umutiti žumanca sa šećerom pa dodati brašno i 1 dl hladnog mleka. Ostatak mleka staviti da proključa pa ukuvati (kao puding) umucena žumanca. Ostaviti fil da se ohladi. U međuvremenu penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu pa ga sjediniti sa ohlaenim filom. Sve zajedno mutiti mikserom dok fil ne postane kremast.

Fil podeliti na dva dela, ali tako da u jednoj posudi bude 2 kašike više fila. U posudu sa manje fila umešati lešnik, a u drugi deo dodati otopljenu čokoladu.

Na jednu traku kore prvo naneti fil sa lešnikom.

Preklopiti drugom korom pa naneti čokoladni fil (ostaviti malo za premazivanje cele tortice).

Onda staviti i treću koru pa celu tortu premazati ostatkom čokoladnog fila.

Ostaviti torticu u frižideru do služenja, pa uživati u divnom kremastom ukusu...

Savet