

## *Lešnik torta sa vocem*



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Za 3 kore:**

- 9 belanaca
- 9 kašika šecera
- 6 žumanaca
- 15 kašika lešnika mlevenih
- 3 kašike brašna
- 1 prstohvatsoli
- 3 kašike ulja
- 1,5 kesice praška za pecivo

#### **Za krem:**

- 1 l mleka
- 3 žumanca
- 6 kašika gustina
- 4+6 kašika šecera
- 3 kesice vanilin šecera
- (ili 3 kašike tečne vanile)
- 1/2 bocice ekstrakta od jagode
- 12 kašika mlevenih lešnika
- 125 g putera

#### **I još:**

- 300 g jagoda zamrznutih

- **300** gribizli crvenih zamrznutih
- **300** gšlag krema belog
- **3** dlkisele vode

## Priprema

Lešnike propeci u rerni i kada ljuska pocne da menja boju izvadite ih i kad se malo prohlade skinite trljanjem kroz dlanove ljusku i sameljite ih u secku ili mašini za orahe.

Odvojiti belanca od žumanaca. Mikserom mutiti belanca sa malo soli i postepeno dodavati šećer. Kada se dobije masa koja ne curi dodati jedno po jedno žumance i dalje mutite, ali manjom brzinom. Dodati ulje, mlevene lešnike i brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano promešati žicom da belance ne bi spalo.

Za pecenje kora koristite plitki pleh od rerne obložen papirom za pecenje. Na papiru sa donje strane obeležite konture srca pomocu modle za torte u obliku srca, a ako nemate modlu uradite to otprilike. Pripremite ovakva 3 papira. Sa gornje strane papira nanosite trecinu smese za kore i stavite u rernu zagrejanu na 180 C setepeni i pecite 10-15 minuta.

Pazite da kore ne potamne, treba da ostanu bele. Ispeci 3 ovakve kore. Kada se prohlade odvojiti ih od papira za pecenje. Pomocu modle za torte u obliku srca doterajte kore tako što ce te da uklonite višak testa da bi dobili 3 iste kore u obliku srca.

Sada napravite krem. U dublju šerpu stavite mleko sa 4 kašike šećera i vanilom da se greje. Žumanca umutiti sa 6 kašika šećera da pobebe, dodati gustin i malo mleka, koje ste odvojili od ukupne kolicine mleka pre zagrevanja, sve dobro sjedinite.

Pre nego što mleko pocne da vri sklonite šerpu sa mlekom sa šporeta i lagano sipajte u masu od žumanaca i gustina mešajući žicom. Kada se sve lepo sjedini preruciti u šerpu i vratite na ringlu da se skuva. Kuvati kao puding i kada se krem stegne i pocne da odvaja od posude onda je kuan. Sklonite sa ringle dodajte puter i umešajte u krem da se otopi.

Krem podeliti na 5 delova s tim što u 2 dela dodajte ekstrakt od jagode što ce mu dati ukus jagode i boju, a u tri dela dodajte mlevene lešnike.

Staviti prvu koru na tacnu i na nju naneti otopljene jagode 200 g, koje ce ovlažiti koru tako da ne morate koru posebno da kvasite.

Preko jagoda nanosite trecinu krema sa lešnicima, poravnajte.

I polovinu krema sa ukusom jagode.

Sada stavite drugu koru i ponovite postupak ali sada sa crvenim ribizlama 200 g.

Stavite i trecu koru i nanesite ostatak voca mešavinu jagoda i ribizli.

Preko voca stavite treci deo krema sa lešnicima i namažite celu tortu sa svih strana.

Tortu stavite u frižider do sutradan da se ohladi, povežu ukusi i stegne. Posebno umutite beli šlag krem i nanesite na celu tortu. Ukrasite je okolo, a na deo torte stavite krupno seckane lešnike i grancicu ribizli. Vratite u frižider da se dodatno ohladi.

## **Savet**

Tortu isei i poslužiti. Prijatno!