Lešnik-cokoladna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru I i III po:

- **4**belanceta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1/2**žumanca
- **4 kašika**mlevenih lešnika

Za koru II:

- **4**belanceta
- **4 kašike**šecera
- **1**žumance
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **4 kašike**mlevenih lešnika

Za fil I:

- **10**žumanca
- **7 kašika**šecera
- **2 kašike**gustina
- **250 ml**mleka
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 gMenaž cokolade**
- **200 g**margarina ili putera

- **200 g**šecera u prahu
- **200 g**bele cokolade

Za fil II:

- **250 g**šlag kreme
- **200 g**mlevenih i prepecenih lešnika
- **300 ml**mleka

Za prelivanje kora:

- **200 gMenaž cokolade**
- **100 g**margarina ili putera

Priprema

Za prvu i trecu koru: Umutiti belanca sa šecerom pa dodati pola žumanca (pola za jednu koru, a pola za drugu koru), a brašno, mlevene i prepecene lešnike lagano varjacom izmešati. Sipati u pleh dim: 35x25 cm. Peci 10 minuta na 180 C. Ovako ispeci dve iste kore. Za drugu koru: Umutiti belanca sa šecerom pa dodati jedan žumanac, kakao, brašno i mlevene lešnike-lagano izmešati i ispeci jednu koru.

Fil: Staviti da provri mleko (200 ml), a 50 ml mleka izmešati sa žumancima, gustinom, šecerom, vanilom-skuvati do gustine pudinga. Fil ohladiti pa dodati umuceni margarin ili puter sa šecerom u prahu. Kada je fil dobro umucen dodati i 200 g istopljene bele cokolade. Fil podeliti na tri jednaka dela. Dva dela ostaju bela, a u treci deo dodati 100 g istopljene crne Menaž cokolade. Ispecene kore (bele) premazati sa prelivom od crne cokolade i margarina (istopiti na pari). Kore dobro ohladiti da se cokolada stegne. Sledi filovanje kora: Belu koru staviti na tacnu pa je premazati sa belim filom.

Preko belog fila staviti umucen šlag sa mlevenim lešnicima (podeliti šlag sastavljen sa lešnicima na tri jednaka dela).

Zatim ide crna kora-crni fil-šlag sa lešnicima,

opet ide bela kora sa cokoladom, pa beli fil i šlag sa lešnicima...

Dekorisati umucenim šlagom i mlevenim lešnicima.

Uživati u svakom zalogaju....vredi se potruditi, jer torta je veoma ukusna....

Savet

Žumanac u kore sa belancima stavljati, jer su kore veoma mekane nisu žilave....