

Lešnik-plazma torta



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **21**belanac
- **15** kašika šecera
- **6** kašikabrašna
- **6** kašika pecenih seckanih lešnika

Za fil:

- **21**žumanac
- **200** g šecera u prahu
- **8** kašikabrašna
- **1** l mleka
- **2**margarina
- **150** glomljene plazme
- **1** cokoladu sa jagodom
- **150** g pecenih seckanih lešnika

I još:

- **600** g šлага
- **400** ml kisele vode

Priprema

Kore: 7 belanaca umutiti sa 5 kašika šecera, dodati 2 kašike brašna i 2 kašike lešnika. Peci na 180 stepeni oko 15 do 20 minuta.

Po istom postupku ispeci još 2 kore.

Fil: Žumanca umutiti sa šecerom u prahu, brašnom i šoljicom mleka, a ostalo mleko staviti da se kuva. U vrelo mleko polako sipati žumanca i neprestano mešati da se ne stvore grudvice. Ukuvati, pa skloniti fil da se hlađi.

U skroz hladan fil dodati penasto umucene margarine, lešnike, lomljenu plazmu i cokoladu seckanu na kockice, (fil mora da bude hladan da se cokolada ne bi topila).

Umutiti šlag sa kiselom vodom. Filovati: Kora-fil-šlag-kora-fil-šlag-kora-fil ukrasiti šlagom

Rashladiti i servirati.

Parce.

Savet

Torta je za sedmi rojdanog malog anela. Prijatno.