

oko lešnik torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore x3:

- 5 belanaca
- 7 **kašika** šecera
- 5 **kašika** mlevenih lešnika
- 2 **kašike** brašna

Fil:

- 15 žumanaca
- 20 **kašika** šecera
- 10 **kašika** brašna
- 1 mleka
- 250 g maslaca ili margarina
- 200 g čokolade
- 200 g mlevenih lešnika

Još:

- 3 kesice šlaga
- 200 g čokolade

Priprema

Kore: Belanca ulupati u cvrst sneg pa dodati šecer i mutiti mikserom. Zatim dodati mlevene lešnike koje ste

predhodno pržili, intenzivniji je ukus, i brašno i lagano promešate varjačom. Izlijete u pleh i peci 20-25 minuta na 180 stepeni. Tako peci tri kore.

Žumanca brašno i 10 kašika šećera dobo umutiti, dodati i malo mleka od 1 l. Ostatak mleka staviti da prokuva. Kad prokuva dodati smesu sa žumancima. Na laganoj vatri skuvati fil. Paziti da ne zagori. 10 kašika mlevenog šećera umutiti sa maslacom i dodati ohlaenom filu.

Od fila odvojiti 1/3 i u to dodati 200 g mlevenih prženih lešnika. U ostatak fila dodati 200 g otopljene čokolade.

Šlag umutiti sa vodom ili mlekom po želji.

200 g čokolade otopiti lagano na pari i izliti u pleh pa iseci na parčad za ogradicu, a dekoraciju.

Filovati sledecim redosledom: kora, polovina čokoladnog fila, 1/3 šlaga; kora, fil sa lešnicima, 1/3 šlaga; kora, ostatak čokoladnog fila pa ostatak šlaga. Okolo stavite pločice čokolade, a odozgo već imate šlag.

Savet

Lešnike obavezno pržite. Što se tie dekoracije i ogradice, okoladnu glazuru možete staviti preko šlaga, a okolo ostaviti malo okoladnog fila.