

Jadrina torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za tri korice:

- **8** belanaca
- **12** kašika šecera
- **8** kašika pecenih mlevenih lešnika
- **2** kašike brašna

Za devet korica:

- **9** jaja
- **9** kašika šecera
- **4** kašike brašna
- **5** kašika mlevenih lešnika

Za fil:

- **7,5** dl mleka
- **4** jajeta
- **6** kašika šecera
- **3** vanil šecera
- **1** kašica ekstrata burbon vanile
- **6** kašike brašna
- **125** g margarina
- **150** g mlevenih lešnika
- **100** g šlagi
- **50** g cokolade

Dekoracija:

- **po potrebim**leveni lešnici
- **50** g cokolade
- **1 kašikaulja**
- **50** g bele cokolade
- **1 kašikaulja**

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, pa špatulom umešati pomešano brašno sa mlevenim lešnicima i ispeci od toga tri tanke korice u plehu valicine 33x23x0,5 cm. Pleh namazati obavezno s mašcu (ne pek papir) posuti brašnom pa višak istresti. Masu sipati kašikom u pleh i razvuci do ivice pleha. Peci kratko na 180C. Pecene odmah tankim nožem odvojiti od ivica i prebaciti na tacnu. Pleh se ne pere samo se obrise kuhinjsim papirnim ubrusom i opet namaže mašcu i pospe brašnom.

Posebno umutiti devet belanaca sa šecerom, dodati žumanca i lagano izmiksirati. Špatulom umešati pomešano brašno sa mlevenim lešnicima i ispeci od toga devet korica u istom plehu na 180C.

Za fil umutiti cela jaja, dodati brašno i umututi zajedno. Mleko, šecer i iseckan margarin staviti da provri, skloniti sa strane i mešajuci dodavati po malo jaja i kuvati na laganoj vatri oko 5 minuta da se fil skuva. Ulupati cvrst šlag pa ga po malo dodavati u ohlaen fil zajedno sa mlevenim lešnicima. Jedan deo fila odvojiti za 3 korice od belanaca (i za premazivanje spolja) i u njega dodati topljenu cokoladu.

Filovati sa malom kolicinom fila svaku koricu: 2 žute korice + žuti fil, bela korica i cokoladni fil, 2 žute korice + žuti fil, bela korica i cokokoladni fil, 2 žute korice i žuti fil, završavamo sa belom koricom i ostatkom cokoladnog fila premažemo celu tortu. Mlevenim lešnicima i cokoladom topljenoj na pari dekorisemo tortu.

Savet

Za ovu tortu sakupljam belanca koja mi preostanu i uvam ih poklopljena u frižideru i tako ih iskoristim.