

Reforma sa lešnicima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 24 belanca
- 40 kašika šecera
- 400 g krupnije mlevenih lešnika
- 8 kašika brašna
- 8 kašika prezli

Fil:

- 24 žumanca
- 2 jajeta
- 30 kašika šecera
- 400 g čokolade
- 500 g margarina
- 150 g krupnije mlevenih lešnika za posipanje

Priprema

Za jednu koru dobro umutiti 6 belanaca sa 10 kašika šecera. Zatim dodati 100 g krupnije mlevenih lešnika, 2 kašike brašna i 2 kašike prezli. Polako sve sjediniti sa kašikom, pa smesu izliti u pleh (38x26) obložen papirom i peći koru u zagrejanoj rerni na 180 C 25 minuta. Na isti način napraviti još 3 kore (4 ukupno).

Za fil umutiti žumanca i jaja sa šećerom, pa ih kuvati na pari. Pred kraj kuvanja, dodati cokoladu izlomljenu na kocke. Ostaviti da se fil ohladi, pa ga sjediniti sa prethodno umućenim margarinom.

Filovati: kora, fil, kora... Celu tortu premazati za filom, pa odgore posuti krupnije seckani lešnik.

Savet