

Brza lešnik torta

Sa velikim brojem mogućih varijacija

1 Torta  Jednostavno  Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Mučeno testo:

100 g mekog margarina ili maslaca
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
4 žumanca
50 g pšeničnog brašna
1 ravna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
75 g lešnika seckanih
125 g mlevenih lešnika
50 g rendane čokolade za kuvanje
4 belanaca

Fil:

1 kesica Dr. Oetker Fil za torte lešnik
300 ml mleka
100 g maslaca (po želji)

Ukrašavanje:

50 g lešnika seckanih
50 g lešnika celih

1 Priprema:

Penasto umutite maslac ili margarin, muteći mikserom najvećom brzinom. Postepeno dodajte šećer i vanilin šećer i mutite sve dok ne dobijete ujednačenu smesu. Na svakih 1/2 minuta dodajte po jedno žumance. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i dodajte u umućenu smesu iz nekoliko puta. Umešajte lešnike i čokoladu. Umutite belanca u čvrst sneg i varjačom umešajte u smesu. Sipajte testo u okrugli kalup sa štipaljkom (26 cm, podmazano dno, obloženo papirom za pečenje). Stavite da se peče na rešetki od rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Koru odvojite od kalupa i istresite na rešetku, odstranite papir za pečenje i ostavite je da se ohladi. Presecite je jednom vodoravno.

- 2 Pripremite fil prema uputstvu sa ambalaže, maslac dodajte po želji. Položite donju koru na tacnu za torte. Premažite je sa 1/3 fila, preklopite gornjom korom i blago pritisnite. Preostalim filom premažite tortu odozgo i sa strane i ukasite po želji celim i seckanim lešnicima.



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Umesto fila za torte od lešnika možete da koristite i fil od vanile. Tortu možete da ukasite i bisernim ili zlatnim perlicama.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300