



Čoko lešnik torta

Torta sa lešnikom i čokoladom

1 Porcija  Jednostavno  Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1 pakovanje Dr. Oetker Kakao kore

Potrebno za fil:

1 litar mleka
200 g šećera
4 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom čokolade
250 g margarina

Za ukrašavanje:

180 g čokolade za kuvanje
100 g lešnika pečenih

1 Pripema fila:

Skuvati 4 Dr.Oetker Pudinga Čokolada sa 1 l mleka i 200 g šećera. Dodati 180 g čokolade za kuvanje i dobro izmešati da se čokolada istopi i sjedini pa prekriti folijom da se ne bi stvarala korica i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti 250 margarina i dodavati postepeno u ohladjen puding uz neprestano mućenje mikserom dok ne dobijete lep fil za tortu. Ravnomerno premazati sve 4 kore i celu tortu sa strane.

2 Ukrašavanje:

20-ak celih lešnika ostaviti za ukrašavanje torte. Ostatak iseckajte ili sameljite, ne previše sitno u blenderu i ukasite stranice torte. Ostaviti u frižideru do sutra dan da se dobro ohladi.