


# Torta sa lešnicima i karamelom

Za ljubitelje čokolade i oraha

1 Torta  Komplikovano  Vreme pripreme 50 Min.



## Sastojci:

### Korice:

8 belanaca  
200 g šećera  
200 g mlevenih lešnika  
1 kašika brašna  
2 kašika/e Dr. Oetker Gustin

### Nugat fil:

500 ml mleka  
4 žumanaca  
2 kesice Dr. Oetker Puding sa ukusom čoko-nugata  
150 g šećera (kristal)  
100 g bele čokolade  
125 g putera/maslaca

### Karamel fil:

500 ml mleka  
4 žumanaca  
2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom karamela  
150 g šećera (kristal)  
100 g Karamel bombona sa lešnikom  
125 g putera/maslaca

### Dekoracija:

150 g čokolade  
100 g slatke pavlake  
200 g putera/maslaca  
150 g šećera u prahu  
3 kesice Dr. Oetker Karamel šećera  
1 kesica Dr. Oetker Dekor Kakao mrvica  
1 kesica Dr. Oetker Dekor Mix srca

- 1** Umotiti belanca, dodati im šećer, pa nakon 10ak min mućenja i lešnike, brašno i gustin. Peći 5 korica, prečnika 20cm, svaku po 12-15 minuta na 170, sa ventilatorom.
- 2** Zagrejati 400ml mleka sa šećerom, pomešati žumanca sa pudingom, vrućim mlekom temperirati smešu sa žumancima, pa vratiti na ringlu i skuvati. (ovaj postupak se radi dva puta, sa jednim, pa sa drugim pudingom) Dodati u vruć karamel fil karamel bombone, a u vruć čoko nugat dodati belu čokoladu. U ohlađene filove umešati penasto umućen puter. Ređati koricu, pa jedan fil, koricu, pa drugi fil i tako dva puta. Završiti koricom (5 korica ukupno)
- 3** U vrućoj pavlaci istopiti čokoladu, preleti preko ohlađene torte. Samleti karamel šećer. Penasto umotiti puter, prah šećer i mleveni karamel šećer. Napraviti ružice od puter krema i poređati ih u polumesec. Ukrasiti Kakao mrvicama i Mix srcima, svuda uz ružice.