

Mjesec torti: Tortica od lješnjaka

Za kraj mjeseca torti dolazi nam posebna gošća, Marijana Zlomislić sa bloga [Un Mondo di Sapori](#) tj. pobjednica [prve sezone showa 3,2,1 Peci](#) :)

Sa velikim iskustvom u kuhinji, sa posebnim pristupom namirnicama i slasticama Marijana me oduševila te sam ju zamolila da ima tu čast zatvoriti naš mjesec torti :)

U nastavku pročitajte recept za divno delikatnu torticu od lješnjaka sa dekoracijom macaronsa. Ukoliko želite napraviti i macaronsa kao što je Marijana, potražite [na ovom linku moje pismeno-video upute.](#)



Za 3 kore promjera 20cm:

6 bjelanjaka sobne temperature

300g pečenih i oljuštenih lješnjaka

100g kristal šećera

300g šećera u prahu

Za kremu:

200g pečenih i oljuštenih lješnjaka

(žlica-dvije neutralnog ulja)

2 žlice meda ili šećera u prahu

1 žlica kaka u prahu (50g otopljene tamne čokolade)

350g mascarponea

200 ml slatkog vrhnja za šlag

meda ili šećera u prahu po želji

1 sastrugana mahuna vanilije

Lješnjaci:

Lješnjake peći na 180 stupnjeva nekih 15ak minuta dok se koža ne odvoji, a oni ne dobiju finu aromu. Paziti da ne zagore, miješati svakih par minuta. Ostaviti da se hlade u krpi, a zatim oljušiti trljajući ih zatvorene u krpi.

Kore:

Lješnjake samljeti sa šećerom u prahu u fini prah. Bjelanjke poleti tu u snijeg i tu uz postepeno dodavanje kristal šećera dok se ne dobije glatka i sjajna smjesa i šećer u potpunosti ne otopi (uzmete mrvicu smjese i stisnete je među prstima, zrnca šećera se ne smiju osjetiti). Ručno špatulom umiješati lješnjake sa šećerom u prahu miješajući i preklapajući smjesu velikim pokretima, paziti da ne miješate previše da smjesa ne postane rijetka, ne smije se razlijevati. Stavite smjesu u dresir vrećicu s okruglim nastavkom i nanosite je na pek papirom obložen pleh u 3 kruga promjera 20cm. Peći nekih 45 minuta na 150 stupnjeva dok kore ne dobiju hrskavu opnu s gornje i donje strane. Izvaditi ih na žicu i pustiti da se prohlade, otkloniti pek papir i ostaviti ih sa strane. Paziti pri premještanju jer su krhke.

Krema:

Lješnjake mljeti u blenderu dok se ne pretvore u finu pastu. Ukoliko ide malo teže, dodati žličicu nekog neutralnog ulja. Dodati sladilo i na kraju kakao u prahu ili 50g otopljene tamne čokolade da se dobije fina pasta Ferrero Rocher okusa. Mascarpone, slatko vrhnje, sastruganu vaniliju, pastu od lješnjaka i sladila po želji izmiksati da se dobije sjajna i kompaktna krema. Nanijeti na kore u hrpicama dresir vrećicom s okruglim nastavkom i ukrasiti torticu po vrhu po želji.

Napomene:

Preporučam da ne pretjerujete sa slatkošom u kremi jer su kore dovoljno slatke. Umjesto paste od lješnjaka možete koristiti i Nutellu, ukoliko vam više odgovara, a s ovim se korama izvrsno slaže i

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

mousse od tamne čokolade. Macaroni za dekoraciju su rađeni s miješanim bademovim i lješnjakovim brašnom i kremom za tortu, ali ih možete puniti i običnom ganache kremom. Ganache kremu pripremite tako da 150g sitno nasjeckane tamne čokolade prelijete s 200ml zakuhanog slatkog vrhnja, ostavite koju minutu, miješate špatulom dok se ne dobije svilenkasta jednolika smjesa, prekrijete prozирnom folijom i pustite da se prohladi do gustoće pogodne za punjenje. Tortu pripremite koji sat prije posluživanja jer je bolje da neko vrijeme odstoji da se okus prožmu. Ukoliko želite jači Ferrero Rocher okus, ispod slojeva kreme dodajte tanki sloj ganache čokoladne kreme.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Marijanu možete pratiti na [Facebook stranici bloga](#) kao i na [Instagramu](#) :)