

LEŠNIK TORTE:

14. **ESTERHAZI** - torta sa tri korice od belanaca i lešnika, prelivene karamel šećerom i filovane bogatim lešnik kremom, dekoracija: šlag, fondan.
15. **JAPANSKI VETAR** - torta sa korama od belanaca i oraha, filovana lešnik kremom, presečenim tankom linijom šlaga, završna dekoracija: šlag, fondan.
16. **KINDER TORTA** - torta sa tri korice od belanaca i prženog lešnika, premazane eurokremom i naizmenično filovane čokoladnim i vanil kremom, dekoracija: šlag, čokolada, fondan masa.
17. **BOEM TORTA** - sa tri kore od belanaca, lešnika i kakaa na koje se nanosi žuti vanil krem, a preko njega čokoladni, dekoracija: šlag, čokolada, fondan
18. **NUGAT TORTA** - sa tri kakao-lešnik korice, prelivene belim kremom i filovane bogatim čokoladnim i kremom sa seckanim prženim lešnikom, dekoracija: šlag, čokolada, fondan.
19. **PUSLA** - torta sa dve sušene kore od belanaca i šećera, filovana lešnik filom i šlag kremom, završna dekoracija može biti samo šlag.