

## Voca torta s lesnikom

Interesantna i efektna kombinacija voce i lesnika

**1** Ulupati Ä•vrst sneg od belanaca, dodati ÅjeÄžer, jedno po jedno Å¾umance i mutiti dok masa ne postane penasta. Dodati mlevene leÅžnike i braÅžno, pa od dobijene mase ispeÄžti tri kore u duguljastom, podmazanom i braÅžnom posutom kalupu.

**2**

**3**

**4** U meÄ‘uvremenu, za nadev, pomeÅžati u malo hladnog mleka braÅžno i gustin, pa sipati u vruÄžte mleko. Kuvati dok se masa ne zgusne, skinuti sa plotne i ostaviti da se ohladi.

**5**

**6**

**7** Jednu po jednu kaÅžiku mleÄ•ne mase dodavati maslacu koji je penasto umuÄžen sa ÅjeÄžerom u prahu. Ovim kremom filovati kore.

### Sastojci:

jaja 7  
secera 7 kasika  
brasna 3 kasike  
mlevenih lesnika 5 kasika  
nadev: za  
mleka 1/2 l  
gustina 3 kasike  
brasna 3 kasike  
secera u prahu 200 g  
maslaca 200 g  
ukrasavanje: za  
polutke kajsija sveze ili iz komposta  
za torte preliv  
slaga kesica  
mlevenih lesnika nekoliko kasika

**10** gornju koru poređati polutke kajsije i preliti ih prelivom za torte. Tortu ukrasiti Åjlagom, a sa strane posuti mlevenim leđnicima.

**Napomena:**

Ohladiti tortu pre služenja bar dva sata u frizideru.