

## Lesnik torta

*Ovu tortu sam pravila pre nekoliko dana, svi su bili odusevljeni...*



**1** Napravite dve kore. Prvo umutite 4 jaja sa secerom, zatim dodajte pola soljice mleka i ulje, onda brasno, kakao i prasak za pecivo. Pecite u okruglom kalupu od 26 cm.

**2**

**3**

**4** Za fil skuvajte 3 pudinga sa kasikom gustina u mleku sa secerom. Kada se ohladi, dodajte penasto umucen margarin i mlevene lesnike.

**5**

**6**

**7** Stavite koru na tacnu, vratite obruc od kalupa, nanesite kremu i stavite i drugu koru.

**8**

**9**

### Sastojci:

jaja 4  
secera 4 kasike  
brasna 4 kasike  
kakaa 2 kasike  
praska za pecivo 1 kesica  
mleka pola soljice  
ulja 1 kasika  
od vanile 3 pudinga  
mleka 1 l  
gustina 1 kasika  
mlevenih lesnika 100 g  
margarina 250 g  
secera (u mleku) 15 kasika  
od vanile 1 slag krem  
badema listici  
konfeti ili mrvice dekorativni

10 da se ohladi i stegne posle nekoliko sati, skinite  
obruc.

**Napomena:**

Uzivajte!