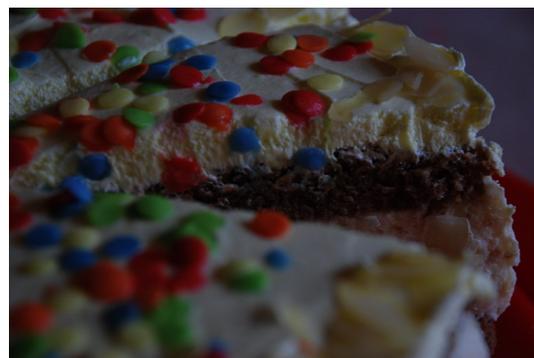


Lesnik torta

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:

Uživajte!