

## Proljetna torta

*Kada sam prvi put napravila ovu tortu, bila je tako neukusna i brzo napravljena, tako da smo ju bacili svinjama, ali je ni one nisu pojele. Sala mala! Torta je sasvi*

**1** Margarin, secer, vanilin i zutanjke pjenasto umijesajte. Zatim dodajte omeksanu cokoladu, a zatim izmjenicno brasno s praskom za pecivo i snijeg od 3 bjelanjka.

**2**

**3**

**4** Tortu pecite u namastenu i brasnom posutu modelu 50-60 minuta {na srednjoj temperaturi}. Dobro ohladjenu tortu jednom prerezite, namazite je marmeladom i opet sastavite.

**5**

**6**

**7** Marmeladom je takodje namazite i po vrhu i po strani, a zatim je glazirajte. Ukrasite je cokoladnim gnijezdima, a sa strane je pospite komadicima zelenog secera.

**8**

### Sastojci:

brasna 18 dag  
praska za pecivo 1/4  
za nadev i mazanje marmelada  
secera u prahu 18 dag  
vanilin secer 1  
belanceta 3  
soka od limuna priblizno 3 kasike  
sa sarenim jajascima cokoladna gnezdasca  
secerni komadici zeleni  
margarina 200 g

