

## Torta od dunja

Sam naziv ovog voca podseca na uzitak, na neku nostalgiju koja vas vracu u prosla vremena...

**1** Leđnike samleti i dodati Čjeđer(150 g), vodu, belanca i strugane kore limuna. Masu dobro izmeđati i izručiti u nauljen i brađnom posut kalup. Peđti na umerenoj temperaturi.

**2**

**3**

**4** Izvaditi pačljivo iz pleha, namazati marmeladom od ribizli ili drugog vođa i staviti na hladno mesto.

**5**

**6**

**7** Dunje iseđti na kriđike i skuvati sa dodatkom navedenih začina. Kada masa počne da se steče i dunje omekšaju, izvaditi ih i njima obložiti tortu.

**8**

### Sastojci:

lesnika 100 g  
secera 150 + 50 g  
belanca 2  
limun 1  
marmelade 1 kasika  
vode 1 kasika  
ociscenih dunja 500 g  
razmeksalog zelatina 100 g  
od limuna kora  
cimeta komadic  
karanfilica nekoliko

**10** Srup procediti i umeđati 100 g Å¾elatina u prahu.  
Preliti tortu i staviti na led da se stegne.

**Napomena:**

Ovu tortu je dobro pripremiti dan-dva pre upotrebe.