

## Torta od dunja

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

- 1** LeĀjnike samleti i dodati ĀjeĀer(150 g), vodu, belanca i strugane kore limuna. Masu dobro izmeĀjati i izruĀiti u nauljen i braĀinom posut kalup. PeĀiti na umerenoj temperaturi.
- 2**
- 3**
- 4** Izvaditi paĀljivo iz pleha, namazati marmeladom od ribizli ili drugog voĀa i staviti na hladno mesto.

### 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

**5**

**6**

- 7** Dunje iseĀiti na kriĀjke i skuvati sa dodatkom navedenih zaĀina. Kada masa poĀne da se steĀe i dunje omekĀaju, izvaditi ih i njima obloĀiti tortu.

**8**

**10** sup procediti i umeĀjati 100 g Ā<sup>3</sup>/<sub>4</sub>elatina u prahu.  
Preliti tortu i staviti na led da se stegne.

**Napomena:**

Ovu tortu je dobro pripremiti dan-dva pre upotrebe.