

Vocna torta s lesnikom

Interesantna i efektna kombinacija voca i lesnika

1 Ulupati Āvrst sneg od belanaca, dodati ĀjeĀter, jedno po jedno Ā¼umance i mutiti dok masa ne postane penasta. Dodati mlevene leĀjnice i braĀjno, pa od dobijene mase ispeĀti tri kore u duguljastom, podmazanom i braĀinom posutom kalupu.

2

3

4 U meĀuvremenu, za nadev, pomeĀjati u malo hladnog mleka braĀjno i gustin, pa sipati u vruĀte mleko. Kuvati dok se masa ne zgusne, skinuti sa plotne i ostaviti da se ohladi.

5

6

7 Jednu po jednu kaĀjiku mleĀne mase dodavati maslacu koji je penasto umuĀten sa ĀjeĀterom u prahu. Ovim kremom filovati kore.

Sastojci:

jaja 7
secera 7 kasika
brasna 3 kasike
mlevenih lesnika 5 kasika
nadev: za
mleka 1/2 l
gustina 3 kasike
brasna 3 kasike
secera u prahu 200 g
maslaca 200 g
ukrasavanje: za
polutke kajsija sveze ili iz kompota
za torte preliv
slaga kesica
mlevenih lesnika nekoliko kasika

8

9

10 Na gornju koru poreĀati polutke kajsije i preliti ih prelivom za torte. Tortu ukrasiti Åjlagom, a sa strane posuti mlevenim leĀjnicima.

Napomena:

Ohladiti tortu pre služenja bar dva sata u frizideru.