

## 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 Ājlagom, a sa strane posuti mlevenim leĀjnicima.

**Napomena:**

Ohladiti tortu pre služenja bar dva sata u frizideru.