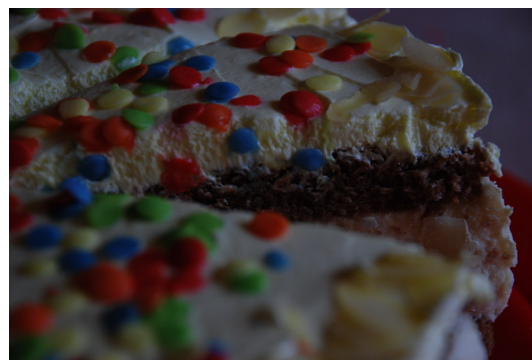


Lesnik torta

Ovu tortu sam pravila pre nekoliko dana, svi su bili odusevljeni...



1 Napravite dve kore. Prvo umutite 4 jaja sa secerom, zatim dodajte pola soljice mleka i ulje, onda brasno, kakao i prasak za pecivo. Pecite u okruglom kalupu od 26 cm.

2

3

4 Za fil skuvajte 3 pudinga sa kasikom gustina u mleku sa secerom. Kada se ohladi, dodajte penasto umucen margarin i mlevene lesnike.

5

6

7 Stavite koru na tacnu, vratite obruc od kalupa, nanesite kremu i stavite i drugu koru.

8

9

Sastojci:

jaja	4
secera	4 kasike
brasna	4 kasike
kakaa	2 kasike
praska za pecivo	1 kesica
mleka	pola soljice
ulja	1 kasika
od vanile	3 pudinga
mleka	1 l
gustina	1 kasika
mlevenih lesnika	100 g
margarina	250 g
secera (u mleku)	15 kasika
od vanile	1 slag krem
badema	listici
konfeti ili mrvice	dekorativni

10 da se ohladi i stegne posle nekoliko sati, skinite
obruc.

Napomena:

Uzivajte!