

## 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:**

Uživajte!