

Lesnik torta s rumom

:))

- 1** Propecite lesnike u rerni, rashladite, ocistite od opne i sameljite.
- 2** Umutite zumanca sa secerom, dodajte rum i mlevene lesnike. Sjedinite masu.
- 3** Posebno umutite 8 belanaca u cvrst sneg i dodajte prvo jednu trecinu predhodne mase sa lesnicima, zatim drugu trecinu i na kraju ostatak. Sjedinite kasikom masu, istresite u pripremljen (premazan margarinom i posut brasnom) kalup i ubacite u zagrejanu rernu. Pecite 45 minuta na 180Â°C.
- 4** Jaja mutite sa secerom, dodajte rastopljenu cokoladu i na kraju umucen margarin.
- 5** Rashladjenu koru prepolovite, premazite ovom kremom unutra i spolja, mozete i preko krema naneti slag od slatke pavlake. Pospite mlevenim lesnicima.

Napomena:

Prijatno!!!



za koru.

jaja 8
secera 300 gr
proprzenih lesnika 300 gr
ruma 2 kasike
***** za krem:
jaja 4
secera 100 gr
cokolade za kuvanje 150 gr
margarina 250 gr