

Torta sa lešnicima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šolje integralnog brašna
- 1 šoljamlevenih lešnika
- 3 kašicice praška za pecivo
- 1/2 kašicice morske soli
- 2/3 šolje agavinog sirupa
- 1 šoljadžema od kajsije
- 1/2 šolje kukuruznog ulja
- 1/2 šoljemleka od pirinca

Preliv:

- 1/2 šoljedžema od kajsije
- 1/4 šoljevode
- 1/2 šoljeseckanih lešnika, badema,
- pistaca i suvih kajsija

Priprema

Zagrijati rernu na 180 stepeni. Nauljiti kalup za tortu. Ja sam koristila kalup precnika 26cm. U velikoj ciniji pomešajte suve sastojke za pecenje - integralno brašno, mlevene lešnike, prašak za pecivo i so. U drugoj ciniji pomešati mokre sastojke - agavin sirup, džem od kajsije, kukuruzno ulje i mleko od pirinca. Dobro izmešati da se dobije jednolicna masa. Pomešajte mokre i suve sastojke i mešajte dok opet ne dobijete jednolicnu masu. Sipajte smesu u kalup i pecite 45 minuta.

Kada se kolac ispece, ostavite ga u kalupu oko 10 minuta da se prohladi. Za to vreme kuvajte na tihoj vatri džem sa vodom oko 5 minuta. Treba da se dobija glatki preliv. Izvadite kolac iz kalupa na tacnu i prelijte ga prelivom od džema. Pospite preko seckane lešnike, bademe, pistace i suve kajsije.

Savet

Ovo je zdrav dezert koji možete pojesti bez griže savesti :) Umesto džema od kajsije možete da koristite i druge džemove. A umesto pirinanog mleka možete upotrebiti i sojino mleko kao i bademovo. Prijatno!