

Torta sa lešnikom i rumom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastoјci

Za testo

- **5**jaja
- **2** kašikemlake vode
- **150** gšecera
- **2** kašikeruma
- **1** kesicavanilin šecera
- **50** gbrašna
- **200** gmlevenih lešnika
- **1**prašak za pecivo
- **4** kašikeovsene pahuljice

Za krem:

- **300** gšлага
- **1**venilin šecer
- **7** dlkisele vode
- **100** gcokolade za kuvanje
- **3** kašikeruma

Dekoracija:

- **50** gcokolade za kuvanje

Priprema

Penasto umutiti jaja sa vodom šecerom i vanilin šecerom dodati rum, brašno, lešnik, prašak za pecivo i pahulje. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni oko 40 minuta. Kad se testo ohladi preseći je vodoravno i gornju koru izmrviti.

Šlag umutiti sa kiselom vodom i vanilin šecerom, cokoladu narendati. U šlag umešati rum, mrvice kore i cokoladu.

Premazati koru kremom i ukrasiti otopljenom cokoladom.

Savet