

## **Palacinka torta sa orasima i džemom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 7 palacinki
- 9 kašikamlevenih oraha
- 2 kašike šecera
- 1/2 kesice vanilin šecera
- 3 kašikemlevenih oraha od jagoda

#### **Za premaz:**

- 1 jaje
- 2 kašike šecera u prahu
- 3 kašikemlevenih oraha

#### **I još:**

- mleveni orah
- šecer u prahu

### **Priprema**

U orahe umešati šecer i vanilin šecer. U nauljen kalup za torte ili neku šerpu staviti 1 palacinku posuti orasima palacinka džem palacinka orasi.... Umutiti belanca sa šecerom u prahu, dodati žumance i orahe premazati preko gornje palacinke, posuti orasima i šecerom u prahu. Peci na 200 stepeni 20 minuta.

**Savet**