

## **Lešnik torta (posna)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjerozen kora ili medenih**
- **1 kesicapuding vanila**
- **1margarin**
- **300 ml vode**
- **300 glešnika**
- **250 g šecera u prahu**
- **oko 200 g šlagova (za ukrašavanje)**

### **Priprema**

Na 300 ml vode ukuvatu puding, kada je gotov ohladiti ga. Omekšali margarin umutiti sa šecerom u prahu, i sjediniti ga sa pudingom od vanile. Dodati mlevene lešnike i sjediniti dobro.

Filovati tortu, korica pa fil. Na kraju premazati šlagom, i ukrasiti po želji.

### **Savet**

Umesto lešnika mogu i orasi, a takoe i neki drugi ukus pudinga.