

## *Torta sa orasima i lešnikom*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 gm**levenih oraha
- **6 kašika**prezle
- **1 kesica**praška za pecivo

#### **Za krem:**

- **150 gm**margarina
- **6 kašika**šecera
- **250 gm**levenih oraha
- **70 gm**levenog lešnika
- **1 dl** mleka
- **2 kašika**ruma
- **2 kesice**vanilin šecera

### **Priprema**

Belanca penasto umutiti. Žumanca umutiti penasto sa šecerom i vanilin šecerom, umešati orahe, prezlu sa praškom za pecivo i na kraju sneg od belanaca. Smesu uliti u nauljen brašnom posut kalup za torte i peci na 180 stepeni oko 20-25 minuta.

U orahe umešati lešnik, preliti mlekom i pomešati. Penasto umutiti margarin sa šećerom i vanilin šećerom, umešati smesu sa orasima i rum, (ostaviti malo za premaz).

Ohlaenu koru preseći na pola, staviti donji deo na tacnu za posluživanje, premazati kremom, staviti gornji deo testa i premazati sa ostatkom kreme. Dekorirati po želji/ukusu.

### **Savet**