

Torta sa makom i lešnikom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 g** margarina
- **100 g** šećera
- **2** žumanca
- **70 g** mlevenog maka
- **1** narandža-sok
- **po potrebi** brašno

Za krem:

- **9 dl** mleka
- **2 kesice** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **125 g** margarina
- **6 kašika** šećera
- **150 g** mlevenog lešnika
- **1 kašika** rumca

Ostalo:

- **50 g** čokolade za kuvanje
- **1 kašica** ulja
- **1 kašica** rumca
- **2 kašice** vode
- **malom** mlevenih lešnika

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šećerom, umešati žumanca, sok narandže, mak i 50 g brašna. Zatim postepeno dodavajući brašno po potrebi umestiti testo. Ostaviti ga da odstoji 1-2 sata, zatim ga podeliti na dva jednaka dela i razvuci velicine kalupa za tortu od 26 cm. Svaku koru ispeci posebno na 180 stepeni oko 15 minuta.

Puding pomešati sa malo mleka, preostalo mleko staviti da vri i zakuvati puding pa umešati šećer. Margarin umutiti penasto pa umešati ohlaen puding, lešnike i rum.

U šerpicu staviti cokoladu, dodati ulje i otopiti umešati vodu i rum.

Prvo testo premazati kremom, staviti drugo testo, preliti cokoladom i posuti mlevenim lešnicima.

Savet