

Posna lešnik torta



Sastojci

Potrebno je:

- 3 šoljice meda
- 4 šoljice kisele vode
- 100 g šecera
- 1/2 kesice sode bikarbone
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 300 g brašna
- 400 g šecera
- 300 g mlevenog lešnika
- 1 puding sa ukusom vanile
- 1 margarin
- 200 g prah šecera

Priprema

Od meda, kisele vode, 100 g šecera, sode bikarbone, praška za pecivo i brašna umutiti testo.

Ispici tri kore.

400 g šecera ušpinovati kao za slatko i dodati lešnike. Puding skuvati i dodati umucen margarin sa šećerom u prahu.

Kore filovati filom od lešnika, a na njega puding.

Tortu napraviti obavezno bar dan ranije.