

# **Lagana torta sa dunjama**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Vocni deo:**

- **1,5 kg**ocišcenih dunja
- **200 g**šecera
- **50 g**sekani lešnika ili oraha

### **Patišpanj:**

- **7**jaja
- **7 kašika**šecera
- **9 kašikab**rašna

### **Fil:**

- **2**pudinga
- **150 g**šecera
- **0,5 l**voda

## **Priprema**

Ocišcene dunje poreati u šerpu od 5 kg prethodno podmazanu uljem. Odozgo posuti šecerom 200g, i peci. Pri kraju dodati lesnik ili orahe i peci. U sud umutiti jaja i šefer, pa dodati brašno. Tu masu sipati preko dunja i peci sve dok kora lepo ne porumeni. Kad je peceno, okrenuti na tanjur i prohладити. Posebno skuvati puding sa vodom. Vruće sipati preko patišpanja i dunja, i ostaviti da se stegne. Kad je gotovo, premazati šlagom i posoliti seckanim lešnikom.

### **Savet**

Izuzetno osvežavaju poslastica. Prijatno!!!