

Vanila torta



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g brašna
- 270 g šecera
- 250 g cokolade
- 150 g butera
- 100 g lešnika
- pola limuna
- pola kašičice sode bikarbone
- 4 kašike šecera u prahu
- 3 jajeta
- 2 kašike kisele pavlake
- 1 kašika mleka
- 1 kašika kakaoa
- 2 kesice vanilin šecera
- džem od kajsija

Priprema

Od 300 g brašna, 120 g šecera, 50 g butera, 2 kašike kisele pavlake, soka od pola limuna, jednog jajeta i pola kašičice sode bikarbone zamesiti testo. Testo podeliti u 6 delova, razvuci okalgijom u velicini pleha, pa peci na prevrnutom plehu.

Nadev: Od cokolade, 1 kašike mleka, 4 kašike šecera u prahu, 2 žumanceta, 100 g butera, jedne kašike kakaoa i 2 kesice vanilin šecera skuvati krem, pa u ovu masu neprestano mešajuci dodati 100 g pecenih i samlevenih

lešnika.

Ovim nadevom premazati svaku koru, a poslednju džemom od kajsija, pa kad se prosuši, preliterati glazurom po želji.