

Posna torta



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g kristal šecera
- 250 g šecera u prahu
- 250 g brašna
- 200 g oraha
- 12 kašika ulja
- 12 kašika kakaoa
- jedan limun
- jedna kašicica sode bikarbune

Prepuna

Staviti 250 g šecera da porumeni, pa ga naliti sa pola litre vode. Kad se šefer potpuno istopi, ostaviti ga da se ohladi. U ohlaen šefer dodati 250 g šecera u prahu, 250 g brašna, 200 g oraha, 12 kašika ulja, 2 kašike kakaoa, jedan limun i jednu kašicicu sode bikarbune. Sipati testo u namazan pleh i posle pola sata staviti da se pece.

Po želji preliti glazurom od prženog šecera.