Torta sa lešnikom i rumom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo

- **5**jaja
- **2 kašike**mlake vode
- **150 g**šecera
- **2 kašike**ruma
- **1 kesica**vanilin šecera
- **50 g**brašna
- **200 g**mlevenih lešnika
- **1**prašak za pecivo
- **4 kašike**ovsene pahuljice

Za krem:

- **300 g**šlaga
- **1**venilin šecer
- **7 dl**kisele vode
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašike**ruma

Dekoracija:

- **50 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Penasto umutiti jaja sa vodom šecerom i vanilin šecerom dodati rum, brašno, lešnik, prašak za pecivo i pahulje. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni oko 40 minuta. Kad se testo ohladi preseci je vodoravno i gornju koru izmrviti.

Šlag umutiti sa kiselom vodom i vanilin šecerom, cokoladu narendati. U šlag umešati rum, mrvice kore i cokoladu.

Premazati koru kremom i ukrasiti otopljenom cokoladom.

Savet