

Torta od lješnjaka i keksa



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** proprženih mljevenih lješnjaka
- **250 g** margarina
- **16 kašika** šećera u prahu
- **150 g** čokolade za kuhanje
- **6** jaja
- **250 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** vanilin šećera
- **500 g** petit keksa
- **1 šaljanica** kafe, kapucina ili krahmala

Priprema

Umutiti margarin sa 6 kašika šećera, a odvojeno žumanjke sa preostalim šećerom. U margarin dodati žumanjke, rastoplenu čokoladu i vanilin šećer, pa još malo blago mutiti mikserom. U odvojenu posudu umutiti bjelanjke, pa i njih sjediniti sa filom i dodati lješnjake pa sve kašikom izmješati. Umutiti slatku pavlaku i sjediniti sa filom. Keks umočiti u pripremljeni napitak, filovati dok se svi sastojci ne potroše. Dekorirati po želji slatkim vrhnjem, lješnjacima ili narendati čokoladu

Savet