

Posna lešnik torta (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil I:

- 1margarin
- 250 gprah šecera
- 300 gmlevenih i pecenih lešnika
- 1puding od vanile
- 300 mlvode

Korice:

- 1 pakovamjerozen korica

Fil II:

- 300 gposnog šlaga

Priprema

Posebno se kuva puding od vanile sa vodom. U skuvani i ohladjeni puding dodati umucen margarin sa šecerom u prahu. Sve dobro izmiksati pa dodati 1 kašiku šlaga u prahu, i mleveni lešnik. A ostali šlag dobro umutiti sa kiselom vodom. Filovati: kora - fil - umucen šlag, kora - fil - umucen šlag..... (potrebno je po dve kašike fila i dve kašike šlaga)

Savet