

Posna torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 2 caše ulja
- 3 caše belog vina
- 5 caša šecera
- 2 caše mlevenih oraha
- 2 caše seckanih oraha
- 30 g ratluka
- 50 g suvog groža
- 18 kašika brašna
- 1 kašika sode bikarbone

Priprema

Mutiti ulje i šecer, dodati vino, orahe, ratluk i ostale namirnice. Mutiti još 10 minuta pa dodati brašno sa sodom bikarbonom.

Masu razliti u podmašćen i pobrašnjen pleh i peci 10 minuta na 250°C, a potom smanjiti temperaturu na 100°C i peci još 20 minuta.

Ohladiti, seci i servirati.