Vinske tortice



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **65** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** šecera
- **250 ml** belog vina
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **250 g**mlevenih oraha
- **malo**cimeta

Za fil:

- **14 kašika**šecera u prahu
- **250 g**mlevenih oraha
- **250 g**margarina

Za dekoraciju:

- **100 g**mlevenih oraha
- **100 g**jezgra oraha

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka i sipajte ga u podmazan veci pleh, da kora bude tanja. Pecite u zagrejanoj rerni dok ne dobije zlatnu boju. Peceni kolac ohladite, izvadite iz pleha i modlom vadite okrugle pogacice. Margarin penasto umutite sa šecerom u prahu, dodajte orahe, pa ovim filom spajajte pogacice. Svaku odozgo

premažite istim filom, pospite mlevenim orasimai i ukrasite jezgrima oraha.

Savet