

## ***Pijana torta - posna***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** gmlevenih oraha
- **200** gšecera
- **200** gbrašna
- **300** mlcrnog vina
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kesicavanil šecera
- **1/2** kašicicesode bikarbone
- **1** kašicicacimeta
- **1** kašicicamlevenog karanfilica

#### **Fil:**

- **6** kašikadžema od kajsija

#### **Glazura:**

- **150** gMenaž cokolade
- **1** kašikamargarina
- **1** kašikaruma

### **Priprema**

Izmešati brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i ostale suve sastojke i na kraju crno vino i dobro izjednaciti

smesu. Peci 30 minuta na 180 stepeni. Pecenu, ohlaženu koru preseći da se dobiju dve kore. Džem od kajsijsa ugrejati pa filovati kore. Premazati tortu glazurom koja se pravi od margarina, cokolade istopljenih na pari uz dodatak ruma ili nekog likera.

## **Savet**

Prijatno...