

## ***Lešnik torta (posna)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanj**erozen kora ili medenih
- **1 kesica**puding vanila
- **1**margarin
- **300 ml**vode
- **300 g**lešnika
- **250 g**šecera u prahu
- **oko 200 g**šlaga (za ukrašavanje)

### **Priprema**

Na 300 ml vode ukuvatu puding, kada je gotov ohladiti ga. Omekšali margarin umutiti sa šećerom u prahu, i sjediniti ga sa pudingom od vanile. Dodati mlevene lešnike i sjediniti dobro.

Filovati tortu, korica pa fil. Na kraju premazati šlagom, i ukrasiti po želji.

### **Savet**

Umesto lešnika mogu i orasi, a tako?e i neki drugi ukus pudinga.