

Torta sa orasima i lešnikom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 gm**levenih oraha
- **6 kašika**prezle
- **1 kesica**praška za pecivo

Za krem:

- **150 gm**margarina
- **6 kašika**šecera
- **250 gm**levenih oraha
- **70 gm**levenog lešnika
- **1 dl** mleka
- **2 kašika**eruma
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Belanca penasto umutiti. Žumanca umutiti penasto sa šecerom i vanilin šecerom, umešati orahe, prezlu sa praškom za pecivo i na kraju sneg od belanaca. Smesu uliti u nauljen brašnom posut kalup za torte i peci na 180 stepeni oko 20-25 minuta.

U orahe umešati lešnik, preliti mlekom i pomešati. Penasto umutiti margarin sa šećerom i vanilin šećerom, umešati smesu sa orasima i rum, (ostaviti malo za premaz).

Ohlaenu koru preseći na pola, staviti donji deo na tacnu za posluživanje, premazati kremom, staviti gornji deo testa i premazati sa ostatkom kreme. Dekorirati po želji/ukusu.

Savet