

Posna lešnik torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**posne plazme
- 4pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1200 ml**vode
- **300 g**mlevenih lešnika
- **250 g**margarina
- **500 ml**gaziranog soka
- **200 g**posnog šlaga

Priprema

Plazmu utapati u sok, i reati na tacnu. Kada poreate prvi red, staviti fil. Fil praviti tako što puding razmutite u 200ml vode, a ostalu 1l vode staviti da provri, a kada provri voda dodati razmucen puding i mešati sve dok ne postane gust, da se ne bi stvorile grudvice. Zatim skinuti i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi dodati margarin i izmešati. U tu smesu dodati mlevene lešnike i promešati opet. I onda reati na tacnu plazmu, pa fil, pa opet plazmu pa fil i onda šlag.

Savet

Ja sam na kraju posipala mlevenih lešnika po torti, malo dodatne dekoracije nije na odmet. :)