

## ***Brza lešnik torta***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 ml**voda
- **200 g**šecera
- **2 kašike**kakao
- **100 g**cokoladne glazure
- **350 g**mlevene plazme
- **200 g**mlevenih lešnika
- **250 g**margarina

### **Priprema**

Uliti vodu u šerpu, dodati šećer i kakao, mešati dok se ne rastope i dok se svi sastojci ne sjedine. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi (da bude mlako). U odgovarajuću posudu staviti mlevenu plazmu, dodati prepećeni i samleveni lešnik, te u sve to dodati cokoladnu glazuru i sve dobro izmešati. Posebno umutiti margarin te ga sastaviti sa pripremljenom smesom, promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Oblikovati tortu željenog oblika i ukrasiti je po želji.

### **Savet**