

# **Tortice sa vanil kremom i pecenim lešnikom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 patišpanj kora od 5 jaja
- **300 ml** mleka
- 1 vanil puding
- **100 g** putera ili 3-4 kašike umucene mlecne pavlake
- **3 kašike** šecera
- 1 vanil šecer
- **2-3 kašice** ekstrakta vanile
- **100 g** pecenog mlevenog lešnika
- **4-5 kašikanutele** ili drugog krema
- **2-3 kašike** prah šecera

## **Priprema**

Umutiti patišpanj pa ga ispeci u rerni.

Nafilovati ga sa ohlaenim kremom napravljenim od skuvanog pudinga sa šecerima u koji se umesa puter i ekstrakt od vanile (ostaviti 3-4 kašike za ukrašavanje). Na pocetku kore posuti lešnik i posuti ga sa prah šecerom. Savijati lagano rolat pa na polovini opet sipati lešnik posuti i njega prah šecerom.

Uviti rolat do kraja i ostaviti ga sat vremena da se stegne. Onda ga iseci na parcad širine 3 cm. Svaku torticu okolo premazati sa Nutelom pa je uvaljati u mlevene lešnike.

Krem koji je ostao sipati u dresir kesu pa naneti na gornji deo tortice. Na sredinu sipati malo lešnika ili staviti

ceo peceni lešnik.

## **Savet**

Tortice su veoma ukusne i nije ih teško napraviti.