

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 kašika nutele ili drugog krema
- 2-3 kašike prah šecera

Priprema

Umutiti patišpanj pa ga ispeci u rerni.

Nafilovati ga sa ohlaženim kremom napravljenim od skuvanog pudinga sa šecerima u koji se umesa puter i ekstrakt od vanile (ostaviti 3-4 kašike za ukrašavanje). Na početku 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 parcađ 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.