

## *Keks torta sa lešnicima*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300** gmlevene plazme
- **100** gmlevenih lešnika
- **150 ml**mleka
- **100** gmaslaca
- **1 kašika**šecera u prahu

#### **Za fil:**

- **1** mleka
- **8 kašika**šecera
- **3 kesice**pudinga od lešnika
- **150** gmaslaca

#### **Ostalo:**

- **10** petit keksa
- **50** g sitno seckanih lešnika
- **100** g čokolade
- **100** g šlaga
- **200 ml** mleka

### **Priprema**

Umutiti maslac sa šećerom u prahu. Dodati mlevenu plazmu, mlevene lešnike i mleko. Izmešati. Rasporediti u pleh sa obrucem (26cm).

Puding razmutiti u 200 ml mleka. U 800 ml mleka staviti šećer i zagrejati. Sipati puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac i izmešati da se otopi. Čokoladu otopiti na pari ili sa malo mleka. Keks polomiti na manje komade.

Koru premazati otopljenom cokoladom, poređati lomljen petit keks (ja sam stavila turski keks) i posuti seckane lešnike. Preko staviti fil. Ohladiti pa skinuti obruc.

Šlag umutiti sa mlekom i ukasiti tortu. Prijatno!

**Savet**