

Aleksandar torta



Sastojci

Potrebno je:

- 180 g brašna
- 180 g šecera
- 3 jajeta
- 1 kesica vanilin-šecera
- 6 kašika vode
- pola kesice praška za pecivo

Nadev:

- kesica pudinga od lešnika
- 130 g maslaca
- 70 g mlevenih lešnika

Za ukrašavaaje:

- 2 kesice šlaga

Priprema

Penasto umutiti žumanca sa šecerom, vodom i vanilin-šecerom. Dodati žumanca, prašak za pecivo i brašno. Blago promešati, pa masu sipati u podmazan i brašnom posut kalup za tortu.

U međuvremenu, za nadev, skuvati puding po uputstvu koje se nalazi na kesici. Kada se puding ohladi, dodati maslac i mlevene lešnike. Pecenu i ohlaženu tortu preseći na tri dela, filovati je pripremljenim kremom i spolja ukrasiti ulupanim šlagom.