

Posna lešnik torta (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora (za jednu koru):

- **200 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **7 kašika** šećera
- **70 g** mlevenih lešnika
- **2 dl** kisele vode
- **0,5 dl** ulja

Fil I:

- **1 l** mleka od soje
- **10 kašika** lešnika
- **3** pudinga od lešnika
- **250 g** margarina
- **200 g** krupnije mlevenih lešnika

Fil II:

- **500 ml** posne slatke pavlake

Priprema

U činiju prvo izmutiti brašno, šećer, mlevene orahe i prašak za pecivo, pa dodati kiselu vodu i ulje i sve sjediniti kašikom. Izliti u obložen pleh (38x26) i peći koru na 200 C 15 minuta. Na isti način napraviti još 2 kore. Za fil I

sa 1 dl mleka razmutiti puding, a ostatak mleka staviti da provri sa šećerom. U vrijuce mleko skuvati puding. Kad se ohladi sjediniti ga sa prethodno umućenim margarinom, pa dodati lešnike. Za fil II umutiti slatku pavlaku. Filovati: kora I, fil I, fil II, kora... Celu tortu premazati sa ostatkom fila I. Ostaviti da se ohladi, pa završiti dekorisanje torte sa 250 g šlaga umućenih sa 2,5 dl hladne kisele vode. Bojiti po potrebi i želji.

Savet

Sojino mleko možete napraviti i sami. Razmutiti 100 g sojinog ili bilo kog drugog posnog mleka u prahu sa 1l vode. Torta nije mnogo slatka, pa ako neko voli slae može dodati prah šećer u fil I po ukusu.:)