

Lagana torta sa dunjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Vocni deo:

- **1,5 kg**ocišćenih dunja
- **200 g**šecera
- **50 g**seckani lešnika ili oraha

Patišpanj:

- 7jaja
- **7 kašika**šecera
- **9 kašika**brašna

Fil:

- 2pudinga
- **150 g**šecera
- **0,5 l**voda

Priprema

Očišćene dunje poreati u šerpu od 5 kg prethodno podmazanu uljem. Odozgo posuti šećerom 200g, i peci. Pri kraju dodati lesnik ili orahe i peci. U sud umutiti jaja i šećer, pa dodati brašno. Tu masu sipati preko dunja i peci sve dok kora lepo ne porumeni. Kad je peceno, okrenuti na tanjir i prohladiti. Posebno skuvati puding sa vodom. Vruće sipati preko patišpanja i dunja, i ostaviti da se stegne. Kad je gotovo, premazati šlagom i posoliti seckanim lešnikom.

Savet

Izuzetno osvežavajuća poslastica. Prijatno!!!