

# Čokoladna torta s lješnjacima bez pečenja

Čokoladna, slatka, jednostavna za pripremu - može li bolje?

oko 10 - 12 porcija

   uspjeva lako

do 20 Min.



## Sastojci:

### Podloga:

230 g keksa (Petit Beurre)

150 g maslaca (otopljenog)

### Nadjev:

2 omota Dr. Oetker Original

puding s ukusom čokolade

1 l mlijeka

### Dekoracija:

100 g sjeckanih lješnjaka

50 g šećera

## 1 Priprema:

Dno kalupa za torte (Ø 24 cm) obložite papirom za pečenje, a rub kalupa namastite nekom masnoćom.

## 2 Podloga:

Kekse usitnite mikserom ili u plastičnoj vrećici tako da dobijete smjesu poput sitnog pijeska. Pomiješajte s otopljenim maslacem. Utisnite smjesu pomoću žlice ravnomjerno po dnu kalupa za torte i stavite 30 minuta na hladno.

## 3 Nadjev:

Pripremite puding s mlijekom prema uputama na omotu i raspodijelite po podlozi.

## 4 Dekoracija:

Sitno nasjeckajte lješnjake i prepecite u tavi bez masnoće do zlatno-smeđe boje. Otopite šećer i u šećeru karamelizirajte lješnjake. Potom pospite lješnjake po pudingu i prije posluživanja stavite oko 2 sata na hladno.



**Dr. Oetker Hrvatska**

Tip from the Test Kitchen

- Umjesto karameliziranih lješnjaka možete upotrijebiti i Dr. Oetker Lješnjak krokant.

