



## Посна торта со ореви и пудинг

Кога е време на пости, многумина мислат дека нема што да зготват, или да јадат. Но, погледнете дека може да се направи дури и торта, што е посна, а воедно и многу вкусна и раскошна!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

**Состојки:**

**За 2 ПАНДИШПАНА ќе ви треба:**

- 200гр. брашно
- 10 лажици шеќер
- 10 рамни лажици мелени ореви
- 1 прашок за печиво
- 6 лажици масло
- 220 мл. газирана вода

**За ФИЛ ќе ви треба:**

- 1 л млеко од соја со вкус на ванила
- 16 лажици шеќер
- 4 пудинга од ванила
- 230 грама маргарин
- 150 грама шеќер во прав
- 2 кесички ванилин шеќер
- 50 грама ореви

**Ќе ви треба и:**

- Ореви за посипување и декорација

### Чекор 1

Додајте ги брашното, шеќерот, мелените ореви, прашокот за печиво, маслото и газираната вода во сад за матење и измешајте ги за да добиете рамномерна смеса.

Половина од смесата истурете ја во округлата тава за печење и печете на 180 степени 15-20 минути, или додека чепкалката излезе сува.

Превртете го печениот пандишпан на чинија, па испечете го и другиот дел. Ние тортата ја направивме со 2 теста, но доколку сакате може да ја направите во повеќе слоеви, со тоа што половина од состојките е мерка за едно тесто.

### Чекор 2

За подготовка на филот, најпрво на оган ставете го соиното млеко да се загрее. Ние го подготвивме од соино млеко во прав.

Потоа додајте го шеќерот и прашокот за пудинг. Мешајте додека смесата се згусти и сосема на крај додајте го ванила шеќерот.



### Чекор 3

Оставете го кремот убаво да се олади. Изматете го убаво маргаринот со шеќерот во прав. Потоа рамномерно измешајте го со оладениот пудинг за да добиете крем. Измелете ги оревите и додајте ги во кремот.

### Чекор 4

Време е за редување на тортата. На чинија ставете го првиот пандишпан, одозгора нанесете од филот. Ставете го вториот пандишпан и одозгора целата торта премачкајте ја со остатокот од филот.

По желба, посипете ја тортата со мелени ореви, или декорирајте ја со цели јатки, па оставете ја неколку часа во фрижидер да се спојат состојките.

### Чекор 5

Потоа послужете парче во чинија и проверете дали некој од гостите ќе познае дека е посна!

### Совет

Нам оваа торта многу ни се допадна како што е, но вие можете наместо ореви да ставите други јатки – како кикирики, или лешници. За поинаков фил, може да употребите пудинг со друг вкус, бидете креативни!

### Користени производи:



Длабока тава со рачки



Округла тава 26см.



Кујнски сецко



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)