Rokako torta

Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 10 kašika šecera
- 400 g butera
- 300 g lešnika
- 200 g šecera u prahu
- 1/4 l mleka
- 6 kašika brašna
- 5 štangli cokolade
- 3 kesice vanilin šecera

Priprema

Umutiti penasto 6 žumanaca sa 10 kašika kristal šecera, dodati 3 štangle rastopljene cokolade, 6 kašika brašna i cvrsto ulupan sneg od 8 belanaca. Pecenu i ohlaenu tortu preseci preko sredine.

Nadev: 200 g šecera u prahu, 3 kesice vanilin šecera, 150 g butera i 250 g mlevenih lešnika naliti sa 1/4 l mleka i staviti da se malo prokuva. Skinuti sa štednjaka i mutiti sve dok masa ne pobeli, a zatim dodati 250 g umucenog butera, izmešati i nadevati tortu. Istrugati 2 štangle cokolade, pa posuti tortu i ukrasiti je sa 50 g lešnika.