Hani torta

Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 250 g butera
- 200 g mlevenih lešnika ili oraha
- 2 do 3 kašike brašna
- 20 kašika šecera
- 150 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 3 štangle cokolade

Priprema

Kore: 10 belanaca umutiti sa 10 kašika šecera, dodati mlevene lešnike ili orahe i 2 do 3 kašike brašna. U podmazanom i brašnom posutom kalupu ispeci 3 kore.

Fil: 10 žumanaca i 10 kašika šecera kuvati na pari dok se ne zgusne. Umutiti buter i vanilin šecer pa dodati ohlaenim žumancima.

150 grama šecera i kašicicu butera istopiti da se dobije karamel, a 3 štangle cokolade odvojeno istopiti sa malo vode i malo butera.

Filovati na sledeci nacin: I koru premazati tankim slojem karamela, zatima naneti tanak sloj rastopljene cokolade i preko toga fil.

Postupak ponoviti sa drugom korom, a preko trece staviti samo karamel i cokoladu.

Ukrasiti po želji.