Gabon torta



Sastojci

Fil:

- 15 žumanaca
- 350 g šecera
- 6 kesica vanil šecera
- 300 g cokolade
- 1 šlag
- 1 dl mleka
- 375 g margarina

Kore:

- 15 belanaca
- 300 g šecera
- 300 g mlevenih lešnika
- 3 kašike brašna
- 3 kašike fila

Priprema

Fil: sjediniti žumanca, šecer, vanil šecer i kuvati na pari 10 minuta. Zatim dodati izlomljenu cokoladu i mešati da se otopi. ohladiti fil.

Margarin umutiti. Šlag umutiti. Dodati u fil šlag i margarin.

Kora: 5 belanaca umutiti, dodati 100 g šecera, 100 g mlevenih lešnika, 1 kašika brašna, 1 kašika fila i promešati, i tako ispeci 3 kore.

Kore ohladiti i filovati filom.