

Hanina torta



Sastojci

Za tri kore:

- 9 jaja
- 9 kašika brašna
- 9 kašika šecera
- 9 kašika mleveni oraha
- 9 kašika mleka
- 1 prašak za pecivo

Krem:

- 1 l mleka
- 4 pudinga od lešnika
- 1 margarin (250 g)
- 500 g mlevenih oraha (ili lešnika)
- 6 kašika šecera

Ukrašavanje:

- 1/2 l mleka za šlag

Priprema

Umutiti 9 jaja, dodati brašno, šećer, mleko, mlevene orahe i prašak za pecivo. Ispeci tri kore, pustiti da se ohlade.

U medjuvremenu skuvati krem od 4 pudinga, šecera i mleka.

Ohladiti i umešati umucen margarin i dodati orahe ili lešnike.

Staviti jednu koru u pleh za torte, premazati je kremom, zatim i drugu koru premazati kremom, a na kraju trecu premazati sa umucenim slatkim mlekom i posuti orasima.

Svaku koru pre premazivanja krema, premazati s mlekom pomešanim s malo šecera i aromom lešnika ili badema.