

## *Dauntaun*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 4 kašike mlevenog keksa
- 2 kašike vode
- 2 kesice vanilin-šecera

### **Nadev sa maslacem:**

- 150 g maslaca
- 200 g šecera u prahu
- 1 jaje
- 1 žumance

### **Nadev od cokolade:**

- 150 g maslaca
- 100 g cokolade
- 150 g lešnika

### **Za ukrašavanje:**

- 2 kesice šlaga

## **Priprema**

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer, vodu, i jedno po jedno žumance. Kada je masa penasta, dodati venilin-šecer, brašno i mleveni keks pa od dobijene mase peci tri kore u podmazanom i brašnom posutom kalupu.

U mešuvremenu za prvi nadev umutiti maslac i šecer, dodati jaje i žumance i mikserom mutiti sve dok masa ne postane glatka.

Za nadev od cokolade umutiti maslac i otopljenu cokoladu pa je sjediniti sa lešnicima.

Na jednu koru staviti nadev sa maslacem, prekriti je drugom, pa na nju staviti nadev od cokolade. Prekriti trecim korom i celu tortu ukrasiti šlagom.