Kamion torta

Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 10 kašika šecera + (200 g šecera za fil)
- 200 g mlevenih oraha
- 100 g komadice lešnika
- 1/2 l mleka
- 4 pudinga od vanile
- 1 margarin
- 2 bele cokolade za kuvanje
- 2 crne cokolade za kuvanje
- šlag (za dekoraciju po želji)

Priprema

Testo: 12 belanaca umutiti sa 10 kašika šecera. Dodati 100 g komadice lešnika, 100 g mlevenih oraha.

Testo peci u pleh na 150 C oko 1 h. Kada je testo peceno podeliti na dva dela.

Fil: 1/2 l mleka skuvati sa 200 g šecera. U to skuvati krem sa 12 žumanca i 4 pudinga od vanile.

U ohladjeni krem dodati, umuceni margarin i lepo sjediniti.

Fil podeliti na dva dela.

U jedan staviti 2 bele otopljene cokolade, a u drugi 2 otopljene crne cokolade i 100 g mlevenih oraha.

Redjati: kora, beli fil, crni fil, kora, beli fil, crni fil, šlag.

Tortu dekorisati po želji.