

Kamion torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 12jaja
- 20 kašikašecera
- 100 gmargarina
- 100 grendane cokolade
- 4 kašikekakaoa
- 4 kašikebrašna
- 4 kašikepudinga od cokolade
- 4 kašicicecimeta
- 1prašak za pecivo
- 1 kašicicasode bikarbonate

okoladni preliv:

- 100 gcokolade
- 200 mlmleka
- 50 gmargarina
- 1 kašikaruma

Žele od višanja:

- 800 gocišcenih višanja
- 150 gšecera
- 150 mlvode
- 6 kašikagustina

Fil 1:

- 6jaja
- 200 gšecera
- 250 gmargarina
- 200 gcokolade
- 2 kašikekakaoa
- 1 kašikaruma

Fil 2:

- 500 mlslatke pavlake
- 2 kašicicecimet

...i još za ukrašavanje:

- 300 gšlag krema
- boja za torte
- šarene bombonice
- noblice keks

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. U dublju posudu umutiti belanca sa šećerom. Žumanca umutiti posebno sa omekšanim margarinom, pa ih sjediniti sa umućenim belancima. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, sodom bikarbonom, pudingom od čokolade, cimetom, kakaom i 100 g izrendane čokolade, pa sve dodati masi sa jajima. Dobro sjediniti. Od ove mase ispeci 4 kore, preko pek papira. Jednu ispecenu koru odmah uviti u rolat.

Hladne kore iseci u obliku prikolice kamiona i kabine. (Dve kore iseci uzdužno, a zadnju koru prvo preseći uzdužno, pa zatim poprečno na 4-5 delova, za kabinu).

okoladni preliv: U šerpicu staviti mleko, margarin i čokoladu, pa sve staviti da se otopi. Malo prohladiti pa preliti preko svake kore.

Žele od višanja: U šerpicu sjediniti višnje, šećer i vodu, pa staviti da provri. Zatim dodati gustin, koji je razmućen sa malo vode, i mešati dok se žele zgusne.

Fil 1: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, sa dodatkom šećera. dodati žumanca i sve umutiti da se dobije penasta smesa. Skuvati krem na pari. Pri kraju dodati čokoladu i mešati da se čokolada otopi. U prohladen krem dodati umućen margarin, kakao i rum, pa sve sjediniti.

Fil 2: Umutiti cvrsto slatku pavlaku, dodati cimet, pa sve dobro sjediniti.

Slaganje kora: Svaku koru premazati prvo cokoladnim filom (pošto su prethodno sve kore prelive cokoladnim prelivom), zatim želeom od višanja i na kraju sa slatkom pavlakom, sa dodatkom cimeta.

A ovako izgleda pre premazivanja.

Ukrasiti tortu po želji, ja sam navela sastojke koje sam ja koristila. Idealna je za decje roendane.

Savet