Kamion torta

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **12**jaja
- **20 kašika**šecera
- **100 g**margarina
- **100 g**rendane cokolade
- **4 kašike**kakaoa
- **4 kašike**brašna
- **4 kašike**pudinga od cokolade
- **4 kašicice**cimeta
- **1**prašak za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone

okoladni preliv:

- **100 g**cokolade
- **200 ml**mleka
- **50 g**margarina
- **1 kašika**ruma

Žele od višanja:

- **800 g**ocišcenih višanja
- **150 g**šecera
- **150 ml**vode
- **6 kašika**gustina

Fil 1:

- **6**jaja
- **200 g**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kašika**ruma

Fil 2:

- **500 ml**slatke pavlake
- **2 kašicice**cimeta

...i još za ukrašavanje:

- **300 g**šlag krema
- boja za torte
- šarene bombonice
- noblice keks

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. U dublju posudu umutiti belanca sa šecerom. Žumanca umutiti posebno sa omekšalim margarinom, pa ih sjediniti sa umucenim belancima. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, sodom bikarbonom, pudingom od cokolade, cimetom, kakaom i 100 g izrendane cokolade, 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 preseci uzdužno, pa zatim poprecno na 4-5 delova, za kabinu).

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

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

Fil 1: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, sa dodatkom šecera. dodati žumanca i sve umutiti da se dobije penasta smesa. Skuvati krem na pari. Pri kraju dodati cokoladu i mešati da se cokolada otopi. U prohlaen krem dodati umucen 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 prelivene 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