

Torta Camelia



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit I:

- **100 g**šecera
- **5**bjelanjaka
- **100 g**mljevenih oraha
- **1 kašicica** praška za pecivo

Za biskvit II:

- **5** bjelanjaka
- **100 g**šecera
- **100 g**kokosa
- **1 kašika** brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za biskvit III:

- **4**jajeta (odvojiti žuanjke od bjelanjaka)
- **2 kašike**šecera
- **2 kašike**kakaoa /ili 100 g rendane cokolade
- **3 kašike**brašna

- **1 kašicicapraška** za pecivo

Za cokoladna glazuru:

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **4 kašike** ulja
- Za kremu:
- **10 žumanjaka**
- **300 g** šecera
- **5 kašika** brašna
- **500 ml** mlijeka
- **250 g** maslaca
- **500 ml** pavlake za šlag

Priprema

Biskvit I: Umutiti bjelanjke sa šecerom, pa na kraju dodati prosijano brašno sa praškom za pecivo. Kalup za tortu (26 cm) obložiti papirom za pečenje, istresti dobijenu smjesu i peći na 180 C oko 25-30 minuta. Biskvit II: Pecenu preokrenuti na drugi papir, posut malo šecerom, skinuti kalup i papir za pečenje koji se nalazi sada na vrhu i pustiti biskvit da se ohladi. Umutiti bjelanjke sa šecerom, pa na kraju dodati prosijano brašno sa praškom za pecivo. Kalup za tortu (26 cm) obložiti papirom za pečenje, istresti dobijenu smjesu i peći na 180 C oko 25-30 minuta. Pecenu preokrenuti na drugi papir, posut malo šecerom, skinuti kalup i papir za pečenje koji se nalazi sada na vrhu i pustiti biskvit da se ohladi. Biskvit III: Jaja možete mixati odvojeno ili skupa kao ja..znaci jaja i šecer dobro umutiti da postanu baršunasta i pjenasta, zatim rucno dodati kakao, brašno i prašak za pecivo koji prosijete prije nego dodate u jaja. Sve istresti u pripremljeni kalup istih dimenzija kao za prethodna dva biskvita i peći na 180 C, oko 25 minuta. Ohladiti. Krema: 10 žumanjaka, 300 g šecera, 5 kašika brašna, 500 ml mlijeka, 250 g maslaca i 500 ml pavlake za šlag. Žumanjke dobro izmixati sa šecerom, a mlijeko staviti da prokuha, zatim vrelo mlijeko sipati u smjesu žumanjak, pa lagano izmiješati, sada ponovo tu smjesu vratiti u šerpu gdje je bilo mlijeko i nastaviti sa kuhanjem, dok se ne zgusne u gustu kremu. Prohladiti, pa dodati umuceno slatku pavlaku. Tom kremom filovati tortu. Ostaviti malo kreme da se ukrasi torta sa strane. Na taniur/tacnu za tortu, staviti prvi biskvit, pa staviti obruc od kalupa manjeg nego kalup u kojem se pekla torta, da bi stitila kremu da ne curi, zatim slagati tortu do kraja. Ostaviti tortu u frižider preko noci. Sutradan premazati gornji dio nekom kiselkastom marmeladom ili džemom, pa preliteri cokoladnom glazurom..ponovo pustiti da se cokolada stegne, pa ukasiti sa ostatkom kreme.

Savet

Tortu ukasiti po potrebi sveanih prilika, za šta se sprema. Ja sam je ukasila sa šeernom masom, fondan, jer mi je trebala za venanje.