

Kamelija torta



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru I:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 100 gmlevenih oraha
- 4 kašike brašna
- Za koru II:
- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 100 g kokosa
- 4 kašike brašna
- Za koru III:
- 4 jajeta
- 3 kašike šecera
- 40 g čokolade
- 2 kašike brašna
- Za fil:
- 10 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 7 dl mleka
- 4 kašike brašna
- 250 g putera
- šlag

Priprema

Kora I: Ulupati cvrst sneg od belanaca i postepeno dodavati šecer muteci sve vreme. U sneg od belanaca dodati

brašno i orahe te polako promešati varjacom. Okrugao kalup za tortu prekriti papirom za pecenje pa sipati pripremljenu masu i peci dok ne porumeni. Kora II: U odgovarajucoj posudi umutiti sneg od belanaca te postepeno dodavati šecer muteci sve vreme. U sneg od belanaca dodati obicno i kokosovo brašno, a zatim polako promešati varjacom. Od pripremljene mase ispeci koru. Kora III: Umutiti 4 žumanceta sa šecerom, potom dodati otopljenu cokoladu i brašno, pa dobro promešati. Belanca umutiti u cvrst sneg, dodati ih u prethodno pripremljenu masu i polako promešati varjacom. Od pripremljene mase ispeci koru. Fil: U odgovarajucoj posudi sjediniti žumanca i šecer, pa kuvati na pari mešajuci sve vreme. Posebno sjediniti brašno i mleko, te sipati u posudu sa žumancima i nastaviti sa kuvanjem na pari dok se masa ne zgusne. Zgusnutu masu ohladiti. Puter penasto umutiti i sjediniti sa ohlaženim filom pa dobro promešati. Staviti koru na kacnu ili nesto drugo pa staviti fil pa opet drugu koru, pa fil pa trecu koru sa ostatkom fila premazati koru okolo i svudje.

Razmutiti šlag sa mlijekom i dekorisati tortu.

Savet

Mozete koristit slag ili slatku pavlaku