

## *Kamelija torta*



### **Sastojci**

#### **Za prvu koru:**

- 5 belanca
- 100 g šećera
- 100 g mlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Za drugu koru:**

- 5 belanca
- 100 g šećera
- 100 g kokosovog brašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Za trecu koru:**

- 4 jajeta
- 100 g šećera
- 100 g cokolade
- 2 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- 10 žumanaca
- 300 g šećera

- 1 vanilin šećer
- 8 kašika brašna
- 1 l mleka
- 2 margarina
- 250 g šećera u prahu
- 2 šlag krema
- 100 g crne čokolade
- 100 g bele čokolade
- 3 šlag krema (za ukrašavanje)
- 2 dl mleka za šlag

## Priprema

I kora: Umutiti 5 belanca sa 100 g šećera, 100 g mlavenih oraha, 2 kašike brašna i 1 praškom za pecivo. Koru peci u zagrejanom rerni na 200 stepeni 20 minuta.

II kora: Umutiti 5 belanca sa 100 g šećera, 100 g kokosovog brašna i 1 praškom za pecivo. Koru peci u zagrejanom rerni na 200 stepeni 20 minuta.

III kora: Umutiti 4 jajeta sa 100 g šećera i dodati 100 g rendane čokolade, 2 kašike brašna i 1 praškom za pecivo. Koru peci u zagrejanom rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Fil: Umutiti 10 žumanca sa 300 g šećera, 1 vanilinim šećerom i 8 kašika brašna i u sve to dodati 0,5 l mleka, a kada se sve dobro umuti još 0,5 l mleka. Ovu masu staviti da se kuva, a zatim je ohladiti.

Kada se ohladi, dodati 2 umucene margarina sa 250 g šećera u prahu. Zatim u masu dodati 2 šlag krema u prahu, mutiti i podeliti na dva dela.

U jedan deo dodati 100 g seckane crne čokolade, a u drugi 100 g seckane bele čokolade.

Tortu filovati na sledeći način: I kora, pola fila sa belom čokoladom, II kora, pola fila sa crnom čokoladom, druga polovina fila sa belom čokoladom, III kora i druga polovina fila sa crnom čokoladom.

Umutiti 3 šlag krema sa 2 dl mleka i ukasiti celu tortu.