

Kamelija Torta

Stalno je pravim i svi koji je probaju odusevljeni su.

1 Prva kora

2

3

4

5 Umutiti 4 belanca, 4 kasike secera, 4 kasike oraha, 2 kasike brasna i peci u okruglom kalupu.

6

7

8

9

10 Druga kora

11

Sastojci:

jaja 11

secera 10 kasike

mlevenih oraha 4 kasike

kokosa 100 gr

kakao 1 kasika

brasna 15 kasike

secera 200 gr

mleka 1/2 l

margarin 1

slag

12

13

14 Umutiti 4 belanca,4 kasike secera,100 gr kokosa,2 kasike brasna i peci.

15

16

17

18

19 peci kora

20

21

22

23 Umutiti 3 cela jaja,2 kasike secera,3 kasike brasna,1 kasiku kakao i peci.

24

25

27

28

29

30

31

32

33

34

35 mutiti 8 zumanca sa 200 gr secera,8 kasike
brasna i malo hladnog mleka.

36

37

38 nucenu masu sipati u 1/2 l provrelog mleka i
mesajuci kuvati dok se ne zgusne.

39

41 adnom filu dodati 1 margarin i filovati. Na zadnjoj kori ide fil a zatim slag.

Napomena:

Prijatno!