

Interkontinental torta (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 21 kašika mlevenih oraha
- 12 kašika brašna

Fil:

- 1 litar mleka
- 15 žumanaca
- 20 kašika šecera
- 15 kašika brašna
- 250 g margarina
- 125 g maslaca
- 300 g mlevene plazme
- 200 g crne čokolade
- 200 g bele čokolade

Za ukrašavanje:

- 200 g šlaga
- 3 dl gazirane vode

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, dodati 7 kašika mlevenih oraha i 4 kašike brašna. Masu staviti u pleh obima 25x35, prethodno obložen papirom i peci na 170 stepeni 40 minuta. U raditi ovako još 2 kore. Fil: Umutiti 15 žumanaca sa 20 kašika šecera i 15 kašika brašna. Ovo dodati u 1 l mleka i kuvati. Kad se skuva i ohladi dodati margarin prethodno umucen. Fil podeliti na 3 dela. U prvi deo dodati 300 g mlevene plazme, u drugi deo 200 g otopljene crne cokolade, a u treci deo 200 g otopljene bele cokolade. Tortu filovati ovako: Kora, fil sa crnom cokoladom, kora, fil sa belom cokoladom, kora fil sa mlevenom plazmom. Tortu ukrasiti sa umucenim šlagom.

Savet