

Interkontinental torta (3)



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **18** belanaca
- **9 kašika** prezli
- **18 kašika** šecera
- **18 kašika** mlevenih oraha
- **malopraška** za pecivo

Za fil:

- **1** mleka
- **20 kašika** šecera
- **18** žumanaca
- **8 kašika** brašna
- **4 kašike** gustina
- **100 g** čokolade
- **100 g** kokosovog brašna
- **150 g** mlevenih oraha
- **500 g** putera

Ostalo:

- **200 g** čokoladnog šlag krema
- **200 g** čokolade

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera i lagano umesati 3 kašike prezli, 6 kašika mlevenih oraha i prstohvat praška za pecivo. Ispeci koru. Na isti nacin ispeci još 2 kore. Fil: litar mleka i 20 kašika šecera staviti da provri. Posebno umutiti 18 žumanaca, 8 kašika brašna i 4 kašike gustina. Od te mase skuvati krem. Umutiti 2 putera i sjediniti sa ohlaenim kremom. Fil podeliti na 3 dela. U prvi deo dodati 100 grama cokolade. U drugi deo dodati 100 grama kokosovog brašna. U treci dodati 150 grama mlevenih oraha. Filovati prvu koru cokoladom, drugu koru kokosom, a trecu koru sa filom od oraha. Tortu ukasiti cokoladnim šlagom i otopljenom cokoladom.

Savet