

Interkontinental torta (4)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **15** bjelanjaka
- **15 kašika** šecera
- **21 kašika** mljevenih oraha
- **12 kašika** brašna

Krema:

- **15** žumanjaka
- **20 kašika** šecera
- **15 kašika** brašna
- **1** lmlijeka
- **400 g** margarina
- **300 g** mljevenih oraha
- **300 g** čokolade za kuhanje
- **100 g** bijele čokolade

Dekoracija:

- **500 ml** vrhnja za šlag

Priprema

Umutiti 5 bjelanjaka sa 5 kašika šecera u cvrst snijeg, tome dodati 4 kašike brašna i 7 kašika oraha. Sve polako

izmiksati. Smjesu izliti u kalup i peci na 180 C oko 20 minuta. Ovaj postupak ponoviti da na karaju dobijete 3 jednake kore.

Umutiti žumanjke sa šećerom da bude pjenasto. Dodati brašno i mlijeko (oduzeti 0,1 l za kremu), a preostalo mlijeko staviti da se kuha. Kad mlijeko prokuha sipati žumanjke i skuhati fil.

Kad se fil ohladi dodati margarin i sve skupa sjediniti.

Fil podijeliti na 3 jednaka dijela. U jedan dio staviti otopljenu cokoladu, u drugi dio otopljenu bijelu cokoladu i u treci staviti orahe.

Slagati tortu slijedecim redom: kora-tamna krema, kora bijela krema, kora krema sa orasima. Dekorirati sa vrhnjem za šlag.

Savet