

Internacional torta



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za jednu koru potrebno je:

- **8** jaja (belanca)
- **16 kašika**šecera
- **1 kašiku**sirceta
- **12 kašika**mlevenih lešnika
- **2 kašike**brašna

Fil:

- **24**žumanca
- **30 kašika**šecera
- **18 kašika**brašna
- **1,5** l mleka
- **2** margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **300 g**mlevenih lešnika (przenih)
- **200 g**cokolade

Priprema

Umutiti belanca, pa dodati šećer i sirce i sve dobro umutiti mikserom. Zatim dodati lešnik i brašno i polako promešati varjacom. Smesu sipati u pleh i peći na 220 stepeni.

Umutiti žumanca sa šećerom pa dodati brašno i 3 dl hladnog mleka. Sve umutiti pa ukuvati u ostatak mleka (1,2

l mleka). Ostaviti fil da se ohladi, pa ga sjediniti sa margarinom koji je prethodno umucen sa šecerom u prahu.

Zatim fil podeliti na dva dela (s tim sto ce u jednoj posudi biti malo vise fila: npr. 4 kašike više). U posudu sa manje fila dodati lešnik, a u drugu otopljenu cokoladu.

Na prvu koru naneti fil od lešnika, pa staviti drugu koru, pa fil od cokolade (ostaviti malo fila za premazivanje cele torte) i preklopiti trecom korom. Celu tortu premazati cokoladnim filom i ukrasiti po želji.

Savet