

Internacional torta



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za jednu koru potrebno je:

- **8** jaja (belanca)
- **16** kašika šecera
- **1** kašik usirceta
- **12** kašikam levenih lešnika
- **2** kašike brašna

Fil:

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

Priprema

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

Umutiti žumanca sa šeferom 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 šećerom u prahu.

Zatim fil podeliti na dva dela (s tim što će u jednoj posudi biti malo više filata: npr. 4 kašike više). U posudu sa manje filata dodati lešnik, a u drugu otopljinu cokoladu.

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

Savet