

Interkontinental torta (5)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore (x4):

- 16 belanaca
- 16 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 12 kašika mlevenih oraha
- 4 kašike seckanih oraha
- 4 kesice praška za pecivo
- 2 dl mleka

Za I i II fil:

- 16 žumanaca
- 8 kašika šecera
- 1,5 l mleka
- 4 kašike gustina
- 4 kašike brašna
- 100 g čokolade
- 375 g margarina
- 100 g šecera u prahu
- 2 kesice vanilin šecera

Za III fil:

- **400** goraha
- **2** dlmleka
- **2 kašike**brašna
- **100 g**cokolade
- **125 g** margarina
- **3 kašike**šecera
- **50 g**šecera u prahu

Za ukrašavanje:

- **400 g**šlaga
- **4** dlmleka

Priprema

Umutiti 4 belanaca u cvrst sneg. Dodati 4 kašike šecera i nastaviti sa mucenjem. Dodati 2 kašike brašna, 3 kašike mlevenih oraha, 1 kašiki seckanih oraha, i 1 prašak za pecivo. Sve lagano promešati. Obložiti tepsiju pek papirom i staviti smesu. Peci dok neporumeni. Ispeci još 3 kore. Ukupno 4.

Staviti da se kuva mleko. Umutiti malo žumanca sa šecerom dok se rastopi. Dodati 2 dl mlakog mleka od onih 1,5 l), brašno i gustin. Promešati da nema grudvica. Kad mleko provri usuti žumanca i skuvati. Ostaviti da se ohladi. Umutiti penasto margarin i šecer u prahu, dodati kašiku po kašiku ohlaenog fila. Podeliti na 2 dela. U jedan dodati vanil šecer, a u drugi otopljeni cokoladu na pari.

Staviti mleko da se kuva, dodati orahe, šecer, umuceno brašno sa malo mleka. Dodati cokoladu u vruce da se otopi. U ohlaeno umutiti margarin i šecer u prahu.

Filovanje: Kore pre filovanja prelitati hladnim mlekom. Filovati kora, crni fil, kora, žuti fil, kora, fil sa orasima, kora. Umutiti šlag i mleko i ukrasiti po želji.

Slika Umucenih filova.

Ukrašavanje.

Savet