

Interkontinental torta (6)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 15jaja
- 15 kašikašecera
- 18 kašikamlevenih oraha
- 6 kašikabrašna

Za fil:

- 1 mleka
- 100 gpudinga od vanile
- 10 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 200 gšecera u prahu
- 100 gseckanih oraha
- 100 geurokrema
- 100 gkokosa
- 200 gcokolade

Za premaz:

- 200 gšlaga ili fondan

Priprema

Umutiti 5 belanaca i 5 kašika šecera u cvrst sneg, pa dodati 5 žumanaca, 2 kašike brašna i 6 kašika mlevenih oraha i polako rucno izmašati. Masu ispeci u zagrejanj rerni na 200 C. Ispeci 3 ovakve kore. Puding rastvoriti sa malo mleka, a ostatak sastaviti sa šecerom i kuvati. Kada mleko pocne da kljuca umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta, ohladiti i sastaviti sa prethodno umucenim margarinom i šecerom u prahu. Fil podeliti na tri jednaka dela, pa u jedan staviti kokos u drugi orahe, a u treci eurokrem. okoladu otopiti, pa premazati svaku koru i ostaviti da se stegne. Na jednu koricu naneti fil od kokosa - kora - fil od oraha - kora - fil od eurokrema - šlag ili fondan.

Savet