

## *Vocna interkontinentalna torta*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za tri korice:**

- **15** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **21 kašika** mlevenih oraha
- **12 kašika** brašna
- **3 kašice** praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **1** mleka
- **15** žumanaca
- **20 kašika** šecera
- **15 kašika** brašna
- **400 g** putera

#### **I još:**

- **300 g** mlevenih oraha
- **300 g** crne čokolade
- **300 g** jagoda

#### **Za ukrašavanje torte:**

- **1 kesica** krem šlaga od jagoda

- **2 kesice** krem šlaga od čokolade

## **Priprema**

**Korice:** Od navedene količine materijala ispeci tri korice. Znači, za jednu koricu treba: 5 belanaca, 5 kašika šećera, 4 kašike brašna, 7 kašika mlevenih oraħa i 1 kašicica praška za pecivo. Umutiti dobro belanca, uz postepeno dodavanje šećera, u cvrsti šam. Dodati brašno sa pecivom i, mikserom na najmanjoj brzini, sjediniti. Na kraju dodati oraħe i, takoe mikserom, sjediniti. Pleh, vel. 33x23 cm (unutrašnje mere), obložiti pek papirom, pemazati papir uljem i ravnomerno rasporediti masu sa belancima.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rećni, na 150 stepeni. Kada korica porumeni i odvoji se od stranica pleħa izvaditi je.

Korice reati na pleh od elektrićnog šporeta i prekrivati ih pek papirom, tako da ne moramo kasnije ni sa cime da ih natapamo. Ispeci tri korice, na isti naćin.

**Fil:** Od 1 l mleka odvojiti 300 ml, a ostalo mleko i 10 kašika šećera staviti da provri. Za to vreme ųumanca staviti u dublju posudu, dodati 10 kašika šećera i penasto umutiti. Dodavati brašno, iz tri puta i sjediniti. Razrediti sa odvojenom kolićinom mleka (300 ml). U provrelo mleko sipati umucena ųumanca i skuvati gusti krem. Skuvani krem preruciti u vanglicu, pokriti sa providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Dok se krem hladi, jagode iseckati na sitne kockice, a čokoladu rastopiti na pari. U ohlaeni krem dodati penasto umuceni puter i mikserom dobro sjediniti. Zatim, krem podeliti na tri dela. U jedan deo dodati rastopljenu čokoladu, u drugi deo dodati mlevene oraħe, a u treći deo dodati iseckane jagode. Deo krema sa čokoladom i mlevenim orasima sjediniti mikserom, a deo sa jagodama sjediniti kašikom.

Staviti prvu koru na plato za tortu i pemazati je filom sa čokoladom.

Preko staviti drugu koru i pemazati je filom sa jagodama...

...i na kraju staviti trecu koru i pemazati je filom sa orasima.

Umutiti krem šlag od jagoda (po uputstvu sa kesice) i pemazati preko krema sa orasima.

Sa strane pemazati krem šlagom od čokolade i ukrasiti je po ukusu.

Ostaviti je preko noci u friųideru. Narednog dana je iseci na parcice (jako lepo se sece) i uųivajte.

## **Savet**