

## **Interkontinental torta (3)**



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za 3 kore:**

- **18**belanaca
- **9** kašikaprezli
- **18** kašikašecera
- **18** kašikamlevenih oraha
- malopraška za pecivo

#### **Za fil:**

- **1** l mleka
- **20** kašikašecera
- **18** žumanaca
- **8** kašikabrašna
- **4** kašikegustina
- **100** g cokolade
- **100** g kokosovog brašna
- **150** g mlevenih oraha
- **500** g putera

#### **Ostalo:**

- **200** g cokoladnog šlag krema
- **200** g cokolade

## **Priprema**

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera i lagano umesati 3 kašike prezli, 6 kašika mlevenih oraha i prstohvat praška za pecivo. Ispeci koru. Na isti nacin ispeci još 2 kore. Fil: litar mleka i 20 kašika šecera staviti da provri. Posebno umutiti 18 žumanaca, 8 kašika brašna i 4 kašike gustina. Od te mase skuvati krem. Umutiti 2 putera i sjediniti sa ohlaenim kremom. Fil podeliti na 3 dela. U prvi deo dodati 100 grama cokolade. U drugi deo dodati 100 grama kokosovog brašna. U treći dodati 150 grama mlevenih oraha. Filovati prvu koru cokoladom, drugu koru kokosom, a trecu koru sa filom od oraha. Tortu ukrasiti cokoladnim šlagom i otopljenom cokoladom.

## **Savet**