

Interkontinental torta (4)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **15** bjelanjaka
- **15** kašika šecera
- **21** kašikamljevenih oraha
- **12** kašikabrašna

Krema:

- **15** žumanjaka
- **20** kašika šecera
- **15** kašikabrašna
- **1** lmljeka
- **400** g margarina
- **300** g mljevenih oraha
- **300** g cokolade za kuhanje
- **100** g bijele cokolade

Dekoracija:

- **500** ml vrhnja za šlag

Priprema

Umutiti 5 bjelanjaka sa 5 kašika šecera u cvrst snijeg, tome dodati 4 kašike brašna i 7 kašika oraha. Sve polako

izmiksati. Smjesu izliti u kalup i peci na 180 °C oko 20 minuta. Ovaj postupak ponoviti da na karaju dobijete 3 jednake kore.

Umutiti žumanjke sa šecerom da bude pjenasto. Dodati brašno i mlijeko (oduzeti 0,1 l za kremu), a preostalo mlijeko staviti da se kuha. Kad mlijeko prokuha sipati žumanjke i skuhati fil.

Kad se fil ohladi dodati margarin i sve skupa sjediniti.

Fil podijeliti na 3 jednakih dijela. U jedan dio staviti otopljinu cokoladu, u drugi dio otopljinu bijelu cokoladu i u treći staviti orahe.

Slagati tortu slijedecim redom: kora-tamna krema, kora bijela krema, kora krema sa orasima. Dekorisati sa vrhnjem za šlag.

Savet