

Interkontinental torta (7)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **16** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **20 kašika** mlevenih oraha
- **4 kašike** brašna
- **300 g** Menaž čokolade
- **3 kašike** ulja

Za fil:

- **16** žumanaca
- **20 kašika** šecera
- **100 g** šecera u prahu
- **250 g** margarina
- **1 l** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **3 kašike** brašna
- **100 g** Menaž čokolade
- **200 g** mlevenih lešnika
- **100 g** kokosa

Priprema

Umutiti 4 belanca u cvrst šam pa polako dodavati 4 kašike šecera i dobro umutiti da se šecer istopi, varjacom umešati 5 kašika oraha i 1 kašiku brašna. Peci na 200 C dok ne porumeni lepo. Istopiti 100 g čokolade sa 1

kašikom ulja pa preliti koru. Na isti način pripremiti preostale 3 kore. etvrta kora se ne prelijeva sa cokoladom.

Žumanca umutiti pa im dodati 200 ml mleka, puding i brašno promešati da nema grudvica. Ostatak mleka staviti sa 20 kašika šećera da prokuva. Kada provri zakuvati pripremljenu smesu od žumanaca i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa spojiti sa ohlaenim filom. Fil podeliti na tri dela u jedan staviti 100 g otopljene cokolade, drugi 200 g mlevenih lešnika i u treci 100 g kokosa.

Filovati: Kora sa cokoladom - fil od kokosa - kora sa cokoladom - fil sa lešnikom - kora sa cokoladom - fil od cokolade - kora - ukasiti po želji.

Savet