Interkontinental torta

Sastojci

Kora:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 21 kašika mlevenih oraha
- 12 kašika brašna

Fil:

- 15 žumanaca
- 20 kašika šecera
- 15 kašika brašna
- 1 l mleka
- 400 g margarina
- 300 g mlevenih oraha
- 300 g crne cokolade
- 100 g bele cokolade
- 2 šlaga

Priprema

Za koru umutiti 5 belanaca, 5 kašika šecera umutiti u cvrst sneg, dodati 4 kašike brašna i 7 kašika oraha i polako rucno izmašati. Masu ispeci na srednjoj temperaturi, ispeci 3 ovakve kore.

Za fil umutiti žumance sa šecerom da bude penasto pa dodati brašno i malo mleka od 1l, a ostalo mleko staviti da se kuva i kad prokuva sipati žumanca i skuvati fil. Kad se fil ohladi dodati margarin i sve sjediniti.

Fil podjeliti na 3 dela, u jedan staviti mlevene orahe, u drugi otopljenu crnu cokoladu a u treci otopljenu belu

cokoladu.

Filovati: kora-crni fil-kora-beli fil-kora-fil sa orasima.

Umutiti šlag i premazati tortu.