

## **Interkontinental torta**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **16** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **20 kašika** mlevenih oraha
- **4 kašike** brašna

#### **Za fil:**

- **16** žumanaca
- **20 kašika** šecera
- **100 g** šecera u prahu
- **375 g** maslaca
- **1 l** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **400 g** čokolade
- **3 kašike** ulja
- **200 g** mlevenih oraha
- **100 g** kokos brašna

### **Priprema**

Umutiti 4 belanceta uz postepeno dodavanje 4 kašike šecera u cvrst šam. Dodati 5 kašika mlevenih oraha i 1 kašiku brašna, pa lagano sjediniti. Sipati u kalup (28 cm) obložen papirom za pečenje i peći na 200 stepeni oko 13 minuta. Na isti način pripremiti još tri kore.

Žumanca sjediniti sa 2 dl mleka, pudingom i brašnom, izmešati da nema grudvica, pa zakuvati u ostatak mleka koje smo stavili da prokuva. Kuvati dok se ne zgusne, pa ostaviti da se potpuno ohladi. Maslac umutiti sa šećerom u prahu, pa sjediniti sa ohlaženim filom. Fil podeliti na tri jednaka dela. U jedan deo umešati 100 g otopljene čokolade, u drugi deo umešati kokos i u treći deo mlevene orahe.

300 g čokolade otopiti sa 3 kašike ulja, pa premazati tri kore. Sačekati da se čokolada stegne, pa filovati. Na prvu koru namazati fil sa čokoladom, staviti drugu koru, namazati fil sa orasima, staviti treću koru i premazati filom sa kokosom. Pokriti četvrtom korom i ostaviti u frižider da se stegne. Dekorirati po želji.

## **Savet**