

Interkontinental torta



težina: lako

za: 8 osoba

vreme pripreme: 35 min

Sastojci

Za kore:

- **16**belanaca
- **16** kašika šecera
- **20** kašikamlevenih oraha
- **4** kašikebrašna

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 cokolade
- **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 pecenje i peci na 200 stepeni oko 13 minuta. Na isti nacin 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 ohlaenim filom. Fil podeliti na tri jednaka dela. U jedan deo umešati 100 g otopljene cokolade, u drugi deo umešati kokos i u treći deo mlevene orahe.

300 g cokolade otopiti sa 3 kašike ulja, pa premazati tri kore. Sacekati da se cokolada stegne, pa filovati. Na prvu koru namazati fil sa cokoladom, staviti drugu koru, namazati fil sa orasima, staviti trecu koru i premazati filom sa kokosom. Pokriti cetvrtom korom i ostaviti u frižider da se stegne. Dekorisati po želji.

Savet