

# **Inter kontinetal torta**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **15**belanaca
- **15** kašikašecera
- **12** kašikabrašna
- **21** kašikumlevenih oraha
- **3** kašiciceprška za pecivo

### **Za fil:**

- **1** l mleka
- **15** žumanaca
- **20** kašikašecera
- **15** kašikabrašna
- **400** g margarina
- **200** g crne cokolade
- **100** g bele cokolade
- **300** g mlevenih oraha

### **Za glazuru:**

- **200** g cokolade

## **Priprema**

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera potom dodati 4 kašike brašna, 7 kašika mlevenih oraha i 1 kašicicu praška za pecivo, špatulom umešati sastojke. Peci koru na 180°C. Još 2 iste kore ispeci.

Žumaca, šecer, brašno i 500 ml mleka umutiti mikserom da nema grudvica. 500 ml mleka staviti da provri pa skuvati fil. Gotov fil prekriti providnom foliom i ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati margarin sobne temperature mikserom dobro izraditi. Fil podeliti na 3 dela. U prvi deo fila dodati otopljenu crnu cokoladu, u drugi deo otopljenu belu cokoladu i u treci deo mlevene orahe.

Slagati na sledeći nacin. Kora - fil sa crnom cokoladom - kora - fil sa belom cokoladom - kora - fil od oraha. Odgore glazura. okoladu otopiti na pari sa uljem.

### **Savet**

Veoma izdašna torta.