

Inter kontinetal torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **12 kašika** brašna
- **21 kašika** mlevenih oraha
- **3 kašice** praška za pecivo

Za fil:

- **1** mleka
- **15** žumanaca
- **20 kašika** šecera
- **15 kašika** brašna
- **400 g** margarina
- **200 g** crne čokolade
- **100 g** bele čokolade
- **300 g** mlevenih oraha

Za glazuru:

- **200 g** čokolade

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 sledeci nacin. Kora - fil sa crnom cokoladom - kora - fil sa belom cokoladom - kora - fil od oraha. Odgore glazura. Cokoladu otopiti na pari sa uljem.

Savet

Veoma izdašna torta.