

Interkontinental torta na moj nacin



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **6** belanaca
- **100 g** kristal šecera
- **200 g** mlevenih oraha
- **50 g** oštrog brašna

Za kremu:

- **6** žumanaca
- **150 g** kristal šecera
- **1 kesica** vanilin šecera burbon
- **120 g** oštrog brašna
- **500 ml** mleka
- **125 g** putera
- **125 g** šecera u prahu
- **100 g** mlečne čokolade kranc
- **75 g** mlevenog plazma keksa
- **50 g** kokosovog brašna
- **4 kašike** umucene toping baze

Za ukrašavanje:

- **6 kašika** višnjevice
- **250 ml** toping baze
- **1 kesica** šlag kreme sa okusom čokolade

- **150 ml** mleka
- **1 kutija** ukrasnih jestivih ruža
- **cca 50** g seckanih oraha

Priprema

Prvo pristupiti izradi kreme, jer dok se krema hladi napraviti će te i ispeci koru za tortu. Žumanca i šećer penasto umutiti. Izmeriti mleko i od izmerenog mleka odvojiti 100 ml. U žumanca dodati brašno i uz polaganu dolivanje 100 ml mleka mikserom dobro umutiti da ne bude grudvica. Ostatak mleka (400 ml) staviti u šerpu i na vatru da zavri. Zavrelo mleko polagano uliti u sud sa umućenim žumancima i brašnom, promešati te preruciti u šerpu u kojoj se mleko kuvalo. Kuvati na vatri srednje temperature cca 10 min, dok se krema lepo me zgusne. Preruciti kremu u dublju posudu sa ravnim krajevima, pokriti sa prozirnom folijom ili alu folijom (da se ne bi stvorila korica) i ostaviti da se dobro ohladi. Dok se krema kladi pripremiti ostale sastojke i koru. Orahe samleti. Belanca sa malo soli umutiti u cvrst sneg, dodati šećer i dobro umutiti, dodati orahe i brašno pa varjacom dobro umutiti da postane glatka jednolicna smesa. Tepsiju od rerne dimenzija 36x28cm premazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Na papir ravnomerno rasporediti testo i staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 10 min. im je testo peceno izvaditi ga zajedno sa papirom za pečenje iz tople tepsije. Neravne krajeve odmah ostrim nožem izrezati i odbaciti 3 kore po 11 cm širine (onu stranicu od 35 cm.). Odmah iseci kore i pomaknuti ih lopaticom sa mesta na kojem su stajale prilikom pečenja. Jednu koru prebaciti na tacnu za posluživanje i polagano pretiti sa 2 kašike višnjevace i kistom raširiti po celoj površini testa. Topping bazu umutiti u cvrst šlag. Šlag kremu umutiti mikserom u cvrstu kremu prema uputstvu sa kesice. Puter sa šećerom u prahu mikserom umuti. Umuceni puter mikserom umutiti u ohlaenu kremu od žumanaca. Kremu podeliti na 3 ista dela. okoladu staviti u malu šerpu i na laganoj vatri omekšati pa je umutiti u prvi deo kreme. okoladni krem ravnomerno naneti na prvu koru vodeći racuna da budu pokriveni krajevi i uglovi. Na cokoladnu kremu staviti drugu koru i polagano pretiti sa 2 kašike višnjevace i kistom raširiti po celoj površini testa. U drugi deo kreme mikserom umutiti mleveni plazma keks i 2 kašike umucene topping baze. Plazma kremu ravnomerno naneti na drugu koru vodeći racuna da budu pokriveni krajevi i uglovi. Na plazma kremu staviti trecu koru i polagano pretiti sa 2 kašike višnjevace i kistom raširiti po celoj površini testa. U treci deo kreme mikserom umutiti kokosovo brašno i 2 kašike topping baze. Kokosovu kremu ravnomerno naneti na trecu koru vodeći racuna da budu pokriveni krajevi i uglovi.

Ovako pripremljenu tortu ostaviti 10-15 min u frižideru da se stegne. Ja sam ukrašavala naizmenicno sa umućenom topping bazom i cokoladnom šlag kremom, na gornju površinu stavila kupovne ružice sa listicima (jestive), a stranice sam premazala cokoladnom šlag kremom i pomocu kartona utisnula iseckane orahe.

Presek torte.

Savet

Na ovu tortu sam naišla na internetu i što sam više gledala recepata pod tim nazivom sve više sam videla raznih kombinacija, pogotovo za kremu kao npr. okolada, orasi i kokos; ili okolada plazma keksi i kokos; ili orasi, lešnici, nes kafa i okolada. Pa krema sa pudingom ili sa brašnom. Ono što im je svima zajedniko da se radi od velike koliine jaja 3 kore i tri vrste kreme. Ja sam odlučila da napravim manju tortu pa sam u hodu kombinovala koliine potrebnih namirnica. Svaku pojedinanu smesu sam i probala, ali kako je torta pravljen za poklon nisam

uspela da je probam ni da vidim (i naravno ni da slikam) kako izgleda i kojeg je ukusa pare torte. Na moje oduševljenje torta se svima svidela, a i ja sam probala pare torte i jako mi se dopada.... lepa lagana i ne preslatka torta. Dobila sam i fotografiju preseka torte.