

Interkontinental torta (maarska verzija)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Korica:

- **9** belanca
- **9** kašika šecera
- **18** kašika mlevenih oraha
- **3** ravne kašike brašna

Preliv za korice:

- **6** kašika mleka

Fil:

- **9** žumanaca
- **160 g** kristal šecera
- **300 g** putera
- **100 g** prah šecera
- **3** kašice skuvane kafe
- **70 g** seckanih oraha
- **120 g** čokolade za kuvanje

Za odozgo:

- **250 ml** mlečne slake pavlake
- **80 g** grendane čokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti čvrsto belanca sa šećerom, pa lagano umešati orahe i brašno. I tako puta tri. Tri korice ukupno.

Sipati u okrugli kalup prečnika 24 cm i peći na 180 stepeni oko 20 minuta. Kalup ili podmažite ili stavite pek papir. Svaku koricu prelijte hladnim mlekom. Dve kašike na po jednu koricu.

Žumanca sa šećerom kuvajte na pari dok se ne zgusne krem. Najbolje ćete znati kada je kuvano, ako povučete po sredini šerpe drvenom varjačom. Ako ostaje trag i lagano se skuplja nazad onda je skuvan fil. To je otprilike dvadeset do trideset minuta. Zavisi od temperature i šerpe. Gotovo ostavite da se ohladi. Kada se ohladi biće jako gusto, maltene razvlačice se kao žvaka, ali ne brinite u to se umeša penasto umućen puter sa šećerom u prahu. Kada se sve lepo sjedini dobijete odličan fil. E sad, taj fil podelite na tri dela. U prvi dodajte otopljenu čokoladu, u drugi seckane orahe i u treći jace skuvan kafa ili recimo nes kafa.

Korica ne mora da vam upije mleko skroz. Upice ga kasnije kada se nafiluje. Prvo ide korica pa fil od čokolade.

Zatim ide opet korica pa fil sa seckanim orasima.

I na kraju ide treća korica i fil sa kafom.

Da vas ne zbuni prilikom filovanja možda ćete pomisliti da ima malo fila. Ima baš dovoljno jer je fil jak i gust. Odozgo se nafiluje cela torta umućenom slatkom pavlakom. Pavlake je takoe sasvim dovoljno. Ne treba preterivati. Takoe ne treba stavljati šlag jer nije to to. Dekoracija u originalu je rendana čokolada za mešanje i jezgra oraha, a vi možete po želji. Ostaviti preko noci.

Savet

Interkontinental torta se pravi u nekoliko verzija. U osnovi postoje dve glavne verzije samo zato što se Austrijanci i Maari spore oko recepta. Ovo je takozvana "maarska" verzija koju sam ja dobila od drugarice. Kod nas se rasprostranio dosta onaj recept sa dosta šlaga i pravougaonog oblika. To nije original. Verujte, torta je baš luksuzna i kvalitetna i neete se obrukati za sva vaša slavlja. I jedan savet ako volite vršu tortu servirajte odmah iz frižidera, a ako volite kremastiju ostavite je malo na sobnoj temperaturi pre serviranja, otprilike 10 minuta. Torta je dosta jaka i slatka pa je secite na osmine. Ovo je mera za manju tortu, ako vam je neko slavlje duplirajte meru i poveajte kalup. Prijatno!!!