

Interkontinental torta (avstrijska verzija)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Korica:

- 15 belanca
- 15 kašika šecera
- 20 kašika mlevenih oraha
- 10 kašika mlevenih lešnika
- 6 kašika brašna
- 3 kesice vanilin šecera

Preliv za korice:

- 6 kašika mleka

Fil:

- 15 žumanaca
- 300 g šecera
- 500 g putera
- 100 g prah šecera
- 100 g seckanih lešnika
- 50 g seckanih oraha
- 1 rendana korica pomorandže
- 1 kašikajace skuvane nes kafe
- 200 g čokolade za kuvanje
- 250 g šlaga
- šakamrvica čokoladnih

Priprema

vrsto umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera i kesicom vanile.

Dodati 10 kašika mlevenih oraha.

Polako umešati 2 kašike prosejanog brašna.

Sipati u srednji uvec ili onaj manji pleh od rerne koji ste obložili pek papirom. Peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Peceno premazati sa dve kašike mleka.

Pustiti da se potpuno ohlade korice i da upiju mleko. Dve korice praviti od mlevenih oraha, a jednu od mlevenih lešnika.

Od žumanaca i šecera na pari kuvati krem oko 30 minuta na srednjoj vatri.

Videćete da se u toku kuvanja krem zušjava pa opet bude rei i na kraju se dovoljno zgusne da ostaje trag kada provucete varjacu.

Penasto umutite puter sa šecerom u prahu i sitno narendanom koricom od jedne pomorandže. Polako dodajte ohlaen krem od žumanaca.

Podelite ga tri dela. U prvi stavite otopljenu čokoladu i odmah nafilujte jednu koricu sa orasima jer se brzo steže.

U drugi deo fila stavite seckane lešnike i orahe. Stavite preko cokoladnog fila koricu sa lešnikom koju ste namazali filom od lešnika i orahe.

Stavite trecu koricu i nafilujte trecim delom u koji ste umešali kašiku skuvane nes kafe. Dosta brzo se fil steže pa budite malo brži prilikom filovanja. Preko cele torte ide šlag, ali u tankom sloju. Ne treba preterivati. Odozgo idu cokoladne mrvice. Ostavite da prenoci u frižideru pre serviranja. Uživajte u ukusima.

Savet

Moram vam rei da sam recept za Interkontinental tortu (austrijska verzija) jedva našla. Kopala sam po svim moguim kuvarima i asopisima i na kraju sasvim sluajno je pronaem u receptima kod jedne roake. I to baš pod nazivom Inerkontinental torta (austrijska verzija). Pogledam ja malo detaljnije recept i nešto mi se tu nije uklapalo. Kao prvo, austrijanci imaju okrugle torte (zaher, doboš, rum, i ostale torte su okruglog oblika) a ovde je pravougaona. Kao drugo pomorandža mi se baš nije uklapala. I onda posle nekoliko dana doe mi u posetu drugarica ija je baka bila iz Austrije i donese mi recept potpuno isti kao roakin. Samo na nemakom jeziku. Sve se slagalo sa receptom osim jedne stvari. Oni su koristili umesto šlaga šaum od belanaca. Ja sam ovde stavila šlag. I ak sam pronašla još neke torte koje su bile pravougaone, a iz Austrije poreklom. Interkontinental torta (austrijska verzija) je dosta izdašna, vea od maarske verzije koju sam opisala u drugom postu. Ukus se razlikuje i pomorandža mu baš daje dobar šmek. Sve u svemu vredi je napraviti za sva slavlja.