

Inter torta

Bez kokosa nista nije toliko ukusno.proces je malo vremenski dug zbog kora,ali joj se pravi gurmani bas raduju.

1 Ispeci 3 kore od po : 6 belanaca,6 kasika secera, 8 kasika mlevenih oraha i 1 izvrsne kasike brasna.U medjuvremenu umutiti 18 zumanaca,18 kasika secera i 2 kasike brasna pa sipati u provrelo mleko i skuvati fil.kada se ohladi dodati umucen margarin i secer u prahu.Fil podeliti na tri jednaka dela.U prvi deo dodati kokos,u drugi deo dodati cokoladu, a u treci deo dodati lesnike.Na prvu koru staviti fil od kokosa,preko staviti koru pa fil od cokolade,staviti trecu koru i odozgo fil od lesnika,a po vrhu ukrasiti slagom.

Sastojci:

jaja	18 kom
secera	36 kasika
brasna	5 kasika
mlevenih oraha	24 kasike
mleka	1/2 l
secera u prahu	250 gr
margarina	500 gr
kokosa	100 gr
pecenih mlevenih lesnika	100 gr
cokolade	100 gr
slaga	100 gr

Napomena:

Umesto lesnika za fil,mozete upotrebiti mlevene orahe.