

Torta sa suvimi smokvama



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **10** belanaca
- **10** kašikašecera
- **100** gseckanih oraha
- **250** gseckanih suvih smokava
- **4** kašikebrašna

Preliv za kore:

- **200** gcokolade
- **30** gmargarina
- **4** kašikeulja

Fil I:

- **10** žumanaca
- **6** kašikašecera
- **250** gmargarina

Fil II:

- **200 g** šлага
- **3 dl** gazirane vode
- **100 g** bele cokolade

Priprema

Umutiti 10 belanaca sa 10 kašika šecera, dodati 100 g seckanih oraha, 250 g seckanih smokava i 4 kašike brašna. Peci u plehu 39x32 cm, na 160 stepeni dok blago ne porumeni 15-20 minuta zavisi od šporeta. Pecenu koru iseci na 3 dela. Na blagoj vatri istopiti 200 g cokolade, 40 g margarina i 4 kašike ulja i preliti preko sve tri kore i ostaviti da se cokolada stegne. Fil I: Umutiti 10 žumanaca sa 6 kašika šecera i kuvati na pari dok se šecer ne istopi. Kad se ohladi dodati jedan umucen margarin. Fil II: Umutiti 200 g šлага sa 3 dl gazirane vode i dodati 100 g bele istopljene cokolade. Filovati: Kora prelivena cokoladom, fil I, fil II, kora, fil I, fil II, kora, fil I, fil II.

Savet