

Smokva torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 9 belanaca
- 9 kašika šecera
- 200 g seckanih smokava
- 100 g suva groždja
- 150 g seckanih oraha
- 5 kašika brašna

Fil:

- 9 žumanaca
- 100 g šecera
- 250 g margarina

Priprema

Umutiti 9 belanaca sa 9 kašika šecera, dodati seckane smokve, seckane orahe, suvo groždje i brašno. Umucenu masu staviti u pleh obložen papirom velicine 31x39 i peci na 150 stepeni 40 minuta. Fil: Umutiti 9 žumanaca sa 100 g šecera i kuvati na pari. Kad se skuva i ohladi dodati 250 g umucena margarina. Pecenu koru iseci na 3 dela i filovati korice i okolo filovati. Tortu ukasiti po želji. Tortu posuti mlevenim i seckanim orasima, u preostali fil dodati 50 g topljene cokolade i napraviti ružice.

Savet