

## Smokva torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Kora:

- **15** belanca
- **450** g šecera
- **350** g seckanih smokvi
- **150** g seckanih oraha
- **120** g brašna

#### Fil:

- **15** žumanca
- **15 kašika** šecera
- **200** g cokolade
- **250** g margarina

### Priprema

Umutiti belnce sa šecerom dodati seckane smokve, seckane orahe, brašno. Koru peci u cetvrtastom plehu. Gotovu koru preseći na tri dela.

Žumanca i šecer umutiti i kuvati na pari, kad se dobro ukuva dodati cokoladu. U ohladjen fil dodati margarin i mutiti mikserom da fil bude penast. Filovati: Kora - Fil - kora - Fil - kora - šlag. **PRIJARNO!**

**Savet**