

Orijentalna torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**jaja
- **200** goraha
- **200** gsvih smokvi
- **200** gsuvog groža
- **1**muskantni orašcic
- **2** gcimeta
- **250** gmargarina
- **200** gcokolade
- **250** gprah šecera
- **12** kašikašecera
- **3** kašikebrašna

Za ukrašavanje:

- **1 kesica** krem šлага od cokolade
- **1/2 kesice** cokoladnih mrvica

Priprema

Za kore: Umutiti belanca sa kristal šecerom, pa dodati iseckano voće pomešano sa brašnom, cimetom i malo rendanog muskantnog oraščica. Pleh obložiti pek papirom, pa ispeci 4 kore na temperaturi oko 200 C. Za fil: Umutiti žumanca sa prah šecerom, skuvati dok se ne zgusne, pa dodati omekšalu cokoladu. Kada se ohladi, sjediniti sa umucenim margarinom i filovati korice. Ukrasiti umucenim krem šlagom od cokolade i posuti cokoladnim mrvicama.

Savet