

Orijentalna torta



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **8**bjelanaca
- **8** kašika šecera
- **200** g suvih smokava
- **150** g sjeckanih orahe
- **5** kašikabrašna

Krema:

- **8**žumanaca
- **100** g šecera
- **100** g cokolade
- **200** g putera ili margarina

I još:

- za posipanje orasi

Priprema

Umutiti bjelanca i prstohvat soli, pa postepeno dodavati šecer. U cvrst snijeg dodati sjeckane smokve i orahe, koje ste sjedinili sa brašnom. Pažljivo promiješati; sipati u veliki pleh (od pecnice), obložen papirom za pecenje.

Biskvit peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C.

Pecen biskvit prohladiti, pa rezati tako da dobijete 3 trake.

rema: Na pari kuhati umucena žumanca i šefer, pa dodati izlomljenu cokoladu. Kada se cokolada otopi, kremu prohladiti. Dodati puter (ili margarin) omekšao na sobnoj temperaturi. Izmiksati, pa ostaviti da se malo stegne. Hladan biskvit filovati kremom; cijelu tortu premazati, posuti mljevenim orasima, pa ostaviti u frižider da se ohladi i stegne. Po ukusu tortu možete premazati umucenim šlagom, slatkom pavlakom ili preliti cokoladnom glazurom.

Savet