

Havji torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore x3:

- 5 belanaca
- 5 **kašika**šecera
- 70 g suvih smokava
- 70 g suvog groža
- 70 g seckanih prženih lešnika
- 2 **kašike**prezla

Fil:

- 15 žumanaca
- 10 **kašika**šecera
- 200 g putera
- 100 g bele cokolade
- 100 g crne cokolade

Šlag:

- 200 ml slatke pavlake

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg. Dodati šecer i mutiti dok se šecer ne otopi. Dodati prezle, seckane smokve, seckane pržene lešnike i suvo grože i kašikom lagano umutiti u belance. Izruciti u pleh sa papirom za pecenje i

peći 20 minuta na 180 stepeni.

Žumanca penasto umutiti sa šećerom i kuvati na pari. Kad je gotov fil, dok je vruć, podeliti na dva dela. U jedan deo dodati belu a u drugi crnu čokoladu. Mešati dok se čokolada ne otopi. Kad se ohladi fil u svaki doda i po 100 g putera i umutiti.

Filovati: jedna kora, fil sa crnom čokoladom, druga kora, fil sa belom čokoladom, treća kora pa odložiti šlag.

Savet