

Menaž torta sa suvim vocem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **5** dljogurta
- **100** gpšenicnog brašna
- **80** gspeltinog brašna
- **80** g sme?eg šecera
- **100** g mlevenog, pecenog badema
- **3** kašikekakaoa
- **1** dlulja
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašikaekstrakta od vanile
- **100** gsuvih urmi
- **100** gsuvih smokava
- **100** gsuvih brusnica

Premaz:

- **4** kašikedžema po izboru

Glazura:

- **200** gcokoladne glazure
- **12** komadaurmi
- **12** komada pecenog badema

Priprema

U ciniju sipati brašno, šećer, mleveni badem (izdvojiti 12 komada za glazuru), kakao, prašak za pecivo, seckano suvo voće i promešati. Zatim dodati jogurt, ulje, ekstrakt vanile i sve dobro sjediniti.

Okrugli kalup za tortu obložiti papirom za pečenje i sipati sastojke. Koru peci u prethodno zagrejanoj rerni (5 minuta na 200 C, i 25 minuta na 180 C). Ohladiti i premazati pekmezom.

Iz urmi izvaditi koštice i umesto njih pažljivo uvuci pecen badem.

Odozgo tortu premazati sa 150 g čokoladne glazure. Urme potopiti u preostalih 50 g čokoladne glazure i porežati po torti.

Ostaviti u frižider da se stegne.

Savet