

Senka torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 9 kašika oštrog brašna
- 150 g seckanih oraha
- 150 g seckanih suvih smokava
- 150 g suvog groža

Fil:

- 12 žumanaca
- 16 kašika šecera
- 100 g čokolade za kuvanje
- 250 g putera ili margarina
- 3 kesice vanil šecera

Priprema

Napraviti tri kore. Belanca i šećer umutiti u čvrst sneg zatim dodati brašno, seckni orah, suve smokve i suvo grože. Laganim pokretima sjediniti masu da belance nebi spalilo i peći na umerenoj temperaturi dok ne porumeni u podmazanom i pobrašnjenom plehu.

Fil: žumanca, šećer i vanilu kuvati na pari, kad se otopi šećer dodati margarin ili puter i čokoladu kuvati dok se fil ne zgusne. Filovati koru po koru i ukasiti sa šakom seckanih oraha koje ćete posuti po zadnjoj kori koju ste

premazali filom.

Savet