

Torta sa suvim smokvama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **10** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **100 g** seckanih oraha
- **250 g** seckanih suvih smokava
- **4 kašike** brašna

Preliv za kore:

- **200 g** čokolade
- **30 g** margarina
- **4 kašike** ulja

Fil I:

- **10** žumanaca
- **6 kašika** šecera
- **250 g** margarina

Fil II:

- **200 g** šlaga
- **3 dl** gazirane vode
- **100 g** bele cokolade

Priprema

Umutiti 10 belanaca sa 10 kašika šecera, dodati 100 g seckanih oraha, 250 g seckanih smokava i 4 kašike brašna. Peci u plehu 39x32 cm, na 160 stepeni dok blago ne porumeni 15-20 minuta zavisi od šporeta. Pecenu kora iseci na 3 dela. Na blagoj vatri istopiti 200 g cokolade, 40 g margarina i 4 kašike ulja i prelići preko sve tri kore i ostaviti da se cokolada stegne. Fil I: Umutiti 10 žumanaca sa 6 kašika šecera i kuvati na pari dok se šecer ne istopi. Kad se ohladi dodati jedan umucen margarin. Fil II: Umutiti 200 g šlaga sa 3 dl gazirane vode i dodati 100 g bele istopljene cokolade. Filovati: Kora prelićena cokoladom, fil I, fil II, kora, fil I, fil II, kora, fil I, fil II.

Savet