

Torta od smokve



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **18**jaja
- **450 g**šecera
- **300 g**seckanih smokava
- **150 g**seckanih oraha
- **6 kašika**mlevene plazme

Fil:

- **18**žumanaca
- **1,5 l**mleka
- **250 g**šecera
- **4** vanil pudinga
- **8 punih kašika**oštrog brašna
- **4 kašike**kisele pavlake
- **100 g**praha za šlag penu

Premaz za tortu:

- **0,7 l**slatke pavlake
- **3 kesice**vanil šlag kreme

Priprema

6 belanaca umutiti sa 150 g šećera, dodati 100 g seckanih smokava, 50 g seckanih oraha i 2 kašike mlevene plazme. Sve dobro umuriti i staviti u pleh koji prethodno treba obložiti papirom za pečenje. Staviti da se suši u zagrejanu rernu na 150 stepeni bez ventilatora ili na 100 stepeni sa ventilatorom oko 60 minuta. Ovaj postupak ponoviti još 2 puta, da bi dobili 3 jednake korice.

Fil: umutiti žumanca sa šećerom dodati puding i brašno i sve umutiti sa 0.5 l mleka hladnog. Ostatak mleka prokuvati pa usuti spremljenu masu i kuvati. U hladan fil dodati kiselu pavlaku i prah za šlag i sve skupa mutiti dok se ne dobije kompaktna i kremasta masa.

Usuti u dublji sud 0.7l slatke pavlake pa u to dodati prah za vanil šlag kremu i sve skupa mutiti. Filovati na sledeći način: kora fil slatka pavlaka pa kora fil slatka pavlaka od gore staviti koru i ostatom slatke pavlake premazati celu tortu. Staviti tortu u frižider na hlađenje i da se kore omekane.... Prijatno.

Savet