

Smokva torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 15 belanca
- 450 g šecera
- 350 g seckanih smokvi
- 150 g seckanih oraha
- 120 g brašna

Fil:

- 15 žumanca
- 15 kašika šecera
- 200 g čokolade
- 250 g margarina

Priprema

Umutiti belnce sa šecerom dodati seckane smokve, seckane orahe, brašno. Koru peci u četvrtastom plehu. Gotovu koru preseći na tri dela.

Žumanca i šecer umutiti i kuvati na pari, kad se dobro ukuva dodati čokoladu. U ohladjen fil dodati margarin i mutiti mikserom da fil bude penast. Filovati: Kora - Fil - kora - Fil - kora - šlag. **PRIJARNO!**

Savet