

## *Orijentalna torta*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 12jaja
- 200 goraha
- 200 gsuvih smokvi
- 200 gsuvog grož?a
- 1muskantni orašcic
- 2 gcimeta
- 250 gmargarina
- 200 gcokolade
- 250 gprah šecera
- 12 kašikašecera
- 3 kašikebrašna

## **Za ukrašavanje:**

- **1 kesica** krem šlaga od čokolade
- **1/2 kesice** čokoladnih mrvica

## **Priprema**

Za kore: Umutiti belanca sa kristal šećerom, pa dodati iseckano voće pomešano sa brašnom, cimetom i malo rendanog muskantnog oraščica. Pleh obložiti pek papirom, pa ispeci 4 kore na temperaturi oko 200 C. Za fil: Umutiti žumanca sa prah šećerom, skuvati dok se ne zgusne, pa dodati omekšalu čokoladu. Kada se ohladi, sjediniti sa umućenim margarinom i filovati korice. Ukrasiti umućenim krem šlagom od čokolade i posuti čokoladnim mrvicama.

## **Savet**