

Orijentalna torta



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 8 bjelanaca
- 8 kašika šecera
- 200 g suvih smokava
- 150 g sjeckanih oraha
- 5 kašika brašna

Krema:

- 8 žumanaca
- 100 g šecera
- 100 g čokolade
- 200 g putera ili margarina

I još:

- za posipanje orasi

Priprema

Umutiti bjelanca i prstohvat soli, pa postepeno dodavati šecer. U cvrst snijeg dodati sjeckane smokve i orahe, koje ste sjedinili sa brašnom. Pažljivo promiješati; sipati u veliki pleh (od pecnice), obložen papirom za pečenje.

Biskvit peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C.

Pecen biskvit prohladiti, pa prerezati tako da dobijete 3 trake.

rema: Na pari kuhati umucena žumanca i šećer, pa dodati izlomljenu čokoladu. Kada se čokolada otopi, kremu prohladiti. Dodati puter (ili margarin) omekšao na sobnoj temperaturi. Izmiksati, pa ostaviti da se malo stegne. Hladan biskvit filovati kremom; cijelu tortu premazati, posuti mljevenim orasima, pa ostaviti u frižider da se ohladi i stegne. Po ukusu tortu možete premazati umucenim šlagom, slatkim pavlakom ili preliti čokoladnom glazurom.

Savet