

# **Havji torta**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kore x3:**

- **5** belanaca
- **5** kašika šecera
- **70 g** suvih smokava
- **70 g** suvog groža
- **70 g** seckanih prženih lešnika
- **2** kašike prezla

### **Fil:**

- **15** žumanaca
- **10** kašika šecera
- **200 g** putera
- **100 g** bele cokolade
- **100 g** crne cokolade

### **Šlag:**

- **200 ml** slatke pavlake

## **Priprema**

Belanca umutiti u cvrst sneg. Dodati šecer i mutiti dok se šecer ne otopi. Dodati prezle, seckane smokve, seckane pržene lešnike i suvo grože i kašikom lagano umutiti u belance. Izruciti u pleh sa papirom za pecenje i

peci 20 minuta na 180 stepeni.

Žumanca penasto umutiti sa šećerom i kuvati na pari. Kad je gotov fil, dok je vruc, podeliti na dva dela. U jedan deo dodati belu a u drugi crnu cokoladu. Mešati dok se cokolada ne otopi. Kad se ohladi fil u svaki doda i po 100 g putera i umutiti.

Filovati: jedna kora, fil sa crnom cokoladom, druga kora, fil sa belom cokoladom, treca kora pa odozgo šlag.

## Savet