

Egipatska torta (4)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora (x2):

- **8** belanaca
- **13 kašika** šecera
- **1 kašika** sirceta
- **3 kašike** brašna
- **100 g** seckanih suvih smokvi
- **100 g** suvog grožđa
- **100 g** seckanih oraha

Fil:

- **16** žumanaca
- **13 kašika** šecera
- **1 kesica** vanil šecera
- **1** narandža - sok
- **1** narandža - rendana kora
- **1,5** margarin
- mleveni orasi za posipanje

Priprema

Kore kada pravite prvo izlupajte belanca, dodajte šećer. Šećer treba da se otopi, muteci mikserom. Potom ostale sastojke dodajte i ručno mešajte. Kore najbolje pecite na pek papiru u najvećem plehu (može od rerne). Kore sušite na 150-180 stepeni. Preseci po dužini, da budu 3 kore. Znači od obe kore preseci trećinu (dobićete 2 uska preseka, to je jedna kora), i preostanu vam još 2 kore. Znači ukupno 3 kore.

Fil: žumanca izmutiti pa postepeno dodavati 13 kašika šećer, vanil šećer. Kuvati na pari oko pola sata. Kada je fil skuvan ostaviti da se ohladi. Kada se ohladio dodati sok od pomorandže i rendanu koru od jedne pomorandže. Margarin izraditi penasto mikserom i dodati filu. Sjediniti.

Fil podelite na dva jednaka i jedan manji deo (za gornju koru). Kore redom filovati filom. Gore posuti mlevenim orasima.

Prijatno!

Savet

Kore kada pravite prvo izlupajte belanca, dodajte šećer. Šećer treba da se otopi, muteci mikserom. Potom ostale sastojke dodajte i ručno mešajte. Kore najbolje pecite na pek papiru u najvećem plehu (može od rerne). Kore susite na 150-180 stepeni. Narandžu prethodno operite, obrisite i zaledite kako biste mogli da izrendate koru. Broj porcija kao i vreme pripreme zavisi od vas. Torta se topi u ustima, svi sastojci su zaista divni.