

Menaž torta sa suvim voćem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **5 dljogurta**
- **100 g pšeničnog brašna**
- **80 g speltinog brašna**
- **80 gsmeeg šecera**
- **100 g mlevenog, pecenog badema**
- **3 kašike kakaoa**
- **1 dlulja**
- **1 kesica prsačka za pecivo**
- **1 kašika ekstrakta od vanile**
- **100 g suvih urmi**
- **100 g suvih smokava**
- **100 g suvih brusnica**

Premaz:

- **4 kašik edžema po izboru**

Glazura:

- **200 g cokoladne glazure**
- **12 komada urmi**
- **12 komada pecenog badema**

Priprema

U ciniju sipati brašno, šecer, mleveni badem (izdvojiti 12 komada za glazuru), kakao, prašak za pecivo, seckano suvo voće i pomešati. Zatim dodati jogurt, ulje, ekstrakt vanile i sve dobro sjediniti.

Okrugli kalup za tortu obložiti papirom za pecenje i sipati sastojke. Koru peci u prethodno zagrejanoj rerni (5 minuta na 200 C, i 25 minuta na 180 C). Ohladiti i premazati pekmezom.

Iz urmi izvaditi koštice i umesto njih pažljivo uvuci pecen badem.

Odozgo tortu premazati sa 150 g cokoladne glazure. Urme potopiti u preostalih 50 g cokoladne glazure i poreati po torti.

Ostaviti u frižider da se stegne.

Savet