

## *Moja smokvica*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **10** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **250 g** sitno seckanih smokvi
- **150 g** mlevenih oraha
- **70 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Fil.**

- **10** žumanaca
- **250 g** šecera u prahu
- **200 g** čokolade
- **250 g** margarina/butera

#### **Glazura:**

- **2** čašecokoladne glazure

## Fondan:

- **20 g** želatina u kesici
- **70 ml** vode
- **100 g** fruktoze
- **1 kašika** glicerina (apotekarski)
- **900 g** šećera u prahu

## Priprema

Umotimo sneg od 10 belanca sa 10 kašika šećera. U to dodamo mešavinu smokvi, oraha, brašna i jedan prašak za pecivo i lagano promešamo. Kora se pece u prethodno zagrejanj rerni, na 170 stepeni oko sat vremena. Ispecenu koru podelimo na dva dela.

Fil: 10 žumanaca mutimo na pari sa 200g čokolade za kuvanje. Ohlaenu smesu spojimo sa penasto umućenim buterom i šećerom u prahu.

Tortu isfilujemo i prekrivamo fondan masom. Fondan masu pravimo na sledeći način: rastvorimo želatin u 50ml hladne vode i ostavimo par minuta. Fruktozu pomešamo sa 20ml vode i zagrevamo dok ne provri, uz povremeno mešanje. Ostavimo da vri pola minuta, sklanjamo sa vatre, i zatim spajamo sa želatinom i glicerinom. U smesu od 450g šećera u prahu, dodajte ovu mešavinu i lagano umesite pa dodajte postepeno i ostatak (od 450g) šećera u prahu. Masu dobro umesite. Po želji možete dodati i boje. Fondan masa nek odstoji bar pola sata, a onda je možete koristiti. Inace je čuvamo u plastičnoj kutiji na sobnoj temperaturi.

okoladnu glazuru prelivamo preko fondana. Budite malo kreativni i četkicom za slikanje pošaljite lepu poruku.

## Savet