

# **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 prsačka za pecivo

### **Fil.**

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

### **Glazura:**

- **2** cašecokoladne glazure

## Fondan:

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

## Priprema

Umutimo sneg od 10 belanca sa 10 kašika šecera. U to dodamo mešavinu smokvi, oraha, brašna i jedan prašak za pecivo i lagano pomešamo. Kora se pece u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni oko sat vremena. Ispucenu koru podelimo na dva dela.

Fil: 10 žumanaca mutimo na pari sa 200g cokolade za kuvanje. Ohlaenu smesu spojimo sa penasto umucenim buterom i šecerom u prahu.

Tortu isfilujemo i prekrivamo fondan masom. Fondan masu pravimo na sledeći nacin: 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 šecera u prahu, dodajte ovu mešavinu i lagano umesite pa dodajte postepeno i ostatak (od 450g) šecera 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 cuvamo u plasticnoj kutiji na sobnoj temperaturi.

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

## Savet