Torta sa suvim vocem (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru (x3)

- **6**belanaca
- **6 kašika**šecera
- **2 kašike**mlevenog keksa
- **100 g**mešanog suvog voca:
- brusnica, kajsija, smokva, orasi, suvo grože

Fil:

- **18**žumanaca
- **8 kašika**šecera u prahu
- **4 kesice**vanil šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**mlecne cokolade
- **125 g**margarina
- **125 g**putera
- **5 kašika** šecera u prahu

Glazura:

- **200 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

U posudi za mucenje umutiti cvrst sneg od od belanaca i prah šecera. Dodati jednu kašiku mlevenog keksa. Jednu kašiku mlevenog keksa posuti preko seckanog voca: brusnica, kajsija, smokva, orasi, suvo grože, promešati i sipati u belanca. Špatulom lagano izmešati. Pleh 30×20 namazati mašcu, posuti brašnom, istresti višak i sipati belanca. Razvuci koru. Peci na 180C. Ispeci takve tri kore.

Umutiti žumanca s šecerom i vanil šecerom. Sipati u lonac za kuvanje na pari. Kad se žumanca ugreju posle desetak minuta dodati pola margarina, obe cokolade i skuvati krem na pari. Gotov krem prebaciti u drugu ciniju, mešati da se ohladi. Posebno dobro umutiti pola maslaca sa pet kašika prah šecera i postepeno dodavati u kuvani krem od žumanaca i dobro sjediniti. Filovati kore.

U šerpicu staviti ulje, iseckanu cokoladu i rastopiti na pari. Malo prohladiti i preliti preko torte.

Savet