

Torta sa smokvama (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korice (x3):

- 5 belanaca
- 150 g šecera
- 50 g brašna
- 50 g iseckanih oraha
- 120 g iseckanih smokvi (suve)
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 15 žumanaca
- 400 g šecera
- 150 g crne čokolade za kuvanje
- 400 g maslaca (ili margarina)

... i još:

- 1/2 l slatke pavlake

Priprema

Korice: Sastojci su dati za jednu koricu. Treba ispeci tri korice, znaci sve po tri puta, od sastojaka. U vanglicu staviti belanca i, uz postepeno dodavanje šecera, cvrsto ih umutiti. Dodati mešavinu brašna i peciva. Umutiti najmanjom brzinom na mikseru. Zatim dodati iseckane orahe i kašikom promešati. Na kraju ubaciti iseckane

smokve (prethodno malo poprskane brašnom) i, polako, kašikom ih sjediniti sa ostalim sastojcima.

Uzeti pleh, vel. 35x25cm. Dno pleha prekriti pek papirom, a stranice premazati maslacem (ili margarinom). U, pripremljeni, pleh sipati umuceno testo i kašikom ga ravnomerno rasporediti. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni.

Pecenu koricu izvaditi iz rerne i, zajedno sa pek papirom prebaciti na radni sto. Dok je korica još vruca, dugackim nožem je, pažljivo, odvojiti od pek papira i ostaviti je na njemu, da se ohladi. Na isti nacin umutiti i ispeci još dve korice.

Fil: Žumanca staviti u posudu koja može na vatru, pa ih penasto umutiti, uz postepeno dodavanje šecera. Mutiti ih sve dok se ne dobije gusta, svetla, kremasta smesa. Umucena žumanca staviti na paru i skuvati krem. Pri kraju kuvanja ubaciti izlomljenu cokoladu. Skuvani krem (sigurno je skuvan kada podignete varjacu, a krem teško pada sa nje) skloniti sa vatre, prekriti ga providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Ohlaeni krem mikserom umutiti. Zatim, iz nekoliko puta, dodavati, prethodno, umuceni maslac (ili margarin). Umutiti da se dobije penasti krem. Krem podeliti na tri dela.

Na plato za torte staviti prvu koricu i premazati je jednom trecinom krema. Zatim preklopiti drugom koricom, koju blago, pritisnemo da bi se spojila sa kremom. Preko naneti drugu trecinu krema. Na kraju staviti trecu koricu i premazati je ostatkom fila.

Slatku pavlaku, cvrsto, umutiti i premazati celu tortu. Tortu ostaviti, preko noci, u frižider. Narednog dana je iseci i poslužiti.

Savet