

## **Egipatska torta (4)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora (x2):**

- **8**belanaca
- **13** kašikašecera
- **1** kašikasirceta
- **3** kašikebrašna
- **100** gseckanih suvih smokvi
- **100** gsuvog groža
- **100** gseckanih oraha

#### **Fil:**

- **16** žumanaca
- **13** kašikašecera
- **1** kesicavanil šecera
- **1**narandža - sok
- **1** narandža - rendana kora
- **1,5**margarin
- mleveni orasi za posipanje

### **Priprema**

Kore kada pravite prvo izlupajte belanca, dodajte šecer. Šecer treba da se otopi, muteci mikserom. Potom ostale sastojke dodajte i rucno mešajte. Kore najbolje pecite na pek papiru u najvećem plehu (može od rerne). Kore sušite na 150-180 stepeni. Preseci po dužini, da budu 3 kore. Znaci od obe kore preseći trecinu (dobicete 2 uska preseka, to je jedna kora), i preostanu vam još 2 kore. Znaci ukupno 3 kore.

Fil: žumanca izmutiti pa postepeno dodavati 13 kašika šecer, vanil šecer. Kuvati na pari oko pola sata. Kada je fil skuvan ostaviti da se ohladi. Kada se ohladio dodati sok od pomorandže i rendanu koru od jedne pomorandže. Margarin izraditi penasto mikresom i dodati filu. Sjediniti.

Fil podelite na dva jednakaka i jedan manji deo (za gornju koru). Kore redom filovati filom. Gore posuti mlevenim orasima.

Prijatno!

## Savet

Kore kada pravite prvo izlupajte belanca, dodajte šeer. Šeer treba da se otopi, mutei mikserom. Potom ostale sastojke dodajte i runo mešajte. Kore najbolje pecite na pek papiru u najveem plehu (može od rerne). Kore susite na 150-180 stepeni. Narandžu prethodno operite, obrisite i zaledite kako biste mogli da izrendate koricu. Broj porcija kao i vreme pripreme zavisi od bas. Torta se topi u ustima, svi sastojci su zaista divni.