

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 grožđe

Fil:

- 18 žumanaca
- 8 kašika šecera u prahu
- 4 kesice vanil šecera
- 100 g cokolade za kuvanje
- 100 g mlečne 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