

# Španska torta sa smokvama

Prava poslastica za ljubitelje smokava

1 Torta



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



## 1 Pripremite:

Podmažite dno kalupa sa štipaljkom. Zagrejte rernu.

## 2 Mešeno testo:

U činiji za mučenje pomešajte brašno sa praškom za pecivo. Dodajte preostale sastojke i sve umesite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. Oko 2/3 testa razvucite po dnu kalupa. Preostalo testo oblikujte u traku, koju ćete položiti na koru uz samu ivicu kalupa i pritisnuti uz istu do visine od oko 3 cm. Koru izbodite više puta viljuškom. Stavite kalup na rešetku i odmah pecite.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Nakon pečenja ostavite koru u kalupu da se malo prohladi.

## 3 Nadev:

Operite smokve, prepolovite ih po dužini, odsecite peteljke i položite polutke na pečenu koru, sa sečenom stranom na dole.

## Sastojci:

### Kalup sa štipaljkom:

malo masnoće

### Mešeno testo:

150 g pšeničnog brašna

Dr. Oetker Praška za pecivo

80 g mekog margarina ili maslaca

50 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

1 žumance

### Nadev:

300 g svežih smokava

### Mućeno testo:

125 g mekog margarina ili maslaca

100 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

rendana kora pomorandže

1 jaje

1 belanaca

100 g pšeničnog brašna

0,5 ravne kašičice Dr. Oetker Praška

za pecivo

100 g neljuštenog, mlevenog badema

### Dodatno:

20 g šećera u prahu

④ **Mučeno testo:**

Penasto umutite maslac ili margarin mikserom (nastavci za mućenje). Postepeno dodajte šećer, vanilin šećer i koru pomorandže, mutite dok ne dobijete vezanu smesu. Dodajte jaje, pa nakon 1/2 minuta i belance, muteći najvećom brzinom. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i dodajte u smesu, kratko mutite da se sve sjedini, muteći srednjom brzinom. Na kraju dodajte badem. Sipajte testo preko smokava i poravnajte. Stavite da se peče.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Nakon pečenja pažljivo odstranite obruč kalupa, kolač odvojite od dna, ali ga ostavite na njemu i položite na rešetku sve dok se potpuno ne ohladi. Pre serviranja pospite šećerom u prahu.

Savet:

- Ukoliko se mešeno testo lepi, uvijte ga u providnu foliju i ostavite da odstoji u frižideru oko 30 min. Tortu možete da zamrznete, u tom slučaju je tek nakon odležavanja pospite šećerom u prahu.