

# Splitska torta

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
5

## Sastojci

Za kore:

50 g Garden Good oraha  
50 g Garden Good badema  
100 g suhih smokava  
100 g Garden Good groždica  
30 g oštrog brašna  
6 bjelanjaka  
80 g šećera  
prstohvat soli  
Za kremu:

1 Sweet cheef puding od vanilije  
250 ml mlijeka  
2 žumanjka  
1 Sweet chef vanilin šećer  
60 g šećera  
150 g K plus maslaca

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Sitno nasjeckajte orahe i bademe. Dodajte im narezane smokve, groždice i brašno te dobro promiješajte.

Bjelanjke tucite ručnim mikserom dok niste dobili čvrst snijeg. Pred kraj u snijeg dodajte šećer, žlicu po žlicu dok niste dobili čvrstu i sjajnu smjesu.

U smjesu s brašnom dodajte bjelanjke, u tri navrata. Prilikom zadnjeg dodavanja bjelanjaka miješajte pažljivo, tako da sačuvate što više zraka. Smjesu rasporedite po plehu s papirom za pečenje.

Pecite 30 minuta u pećnici zagrijanoj na 180°C.

U 50 ml mlijeka umiješajte šećer i puding i dobro promiješajte. Preostalo mlijeko zagrijte pa kad je blizu vrenja dodajte smjesu s pudingom. Kuhajte nekoliko minuta neprestano miješajući. Ugasite, i miješajte 1-2 minute dok se smjesa malo ne rashladi.

Dodajte žumanjke i dobro promiješajte pa prekrijte folijom za svježinu tako da se ne stvara korica. Kad je krema hladna izmiješajte je ručnim mikserom. Pjenasto izradite maslac pa mu dodajte žlicu po žlicu kreme.

Ohlađeni biskvit izrežite na tri dijela. Napunite biskvite kremom te premažite tortu i izvana. Ukrasite suhim voćem i orašastim plodovima. Ostavite u hladnjaku barem 2 h prije rezanja. Dobar tek!