



# Figová torta s karamelovou polevou

Exotické figy v kombinácii s rumom a karamelom vám zaručí Vianoce ako z rozprávky.

12 porcií



jednoduchá príprava

do 45 minút



## Prísady::

### Na cesto:

- 50 g hrozienka
- 100 ml rum
- 350 g figy sušené
- 500 ml voda vriaca
- 2 zarovnané KL Sóda bikarbóna Dr. Oetker
- 4 ks vajce
- 50 g cukor trstinový
- 1 balíček Trstinový cukor s rumovou arómou Dr. Oetker
- 200 g pohánková múka
- 180 g mandľová múka
- 60 ml olivový olej

### Na polevu:

- 90 g cukor trstinový
- 250 ml kokosové mlieko

### Na ozdobenie:

- 3 figy čerstvé

### Ešte potrebujeme:

- ponorný mixér
- tortová forma (Ø 22 cm)
- elektrický ručný šľahač

- 1 Na prípravu cesta namočíme hrozienka do rumu a necháme ich asi hodinu macerovať. Figy nakrájame na malé kúsky, vložíme ich do vriacej vody a za občasného miešania ich varíme asi 15 minút. Potom odstavíme, vmiešame jedlú sódu a necháme ich vychladnúť. V mise vyšľaháme vajcia s cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme ponorným mixérom rozmixované figy, hrozienka v rume, pohánkovú múku, mandľovú múku a olej a vymiešame dohladka. Cesto nanesieme do vymastenej a múkou vysypanej formy a uhladíme.

**Elektrická rúra: 160 °C**

**Teplovzdušná rúra: 140 °C**

**Doba pečenia: 60 minút**

- 2 Korpus necháme vychladnúť a formu odstránime.
- 3 Na polevu necháme v kastróliku rozpustiť cukor, prilejeme kokosové mlieko a za stáleho miešania varíme do zhustnutia. Polevu nalejeme na tortu.
- 4 Na ozdobenie očistíme figy a nakrájame ich na štvrtiny. Figy položíme do stredu torty.





Tip:

- Tortu môžeme dozdobiť opraženými plátkami mandlí.

