

oko oranž sa lešnikom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **24** belanceta
- **300** gotopljena cokolada
- **6** kašika ulja
- **6** kašika mleka
- **9** kašika brašna

Krem:

- **24** žumanceta
- **24** kašika šecera
- **300** g crne cokolade
- **1** margarin
- **250** g prah šecera
- **4** pudinga od cokolade
- **1** l mleka
- **2** zamrznute narandže
- **200** g šlag krema
- **150** g lešnika
- **200** g mlečne cokolade
- **200** ml kisele vode

Priprema

Kore: 8 belanca umutiti sa 8 kašika šecera pa dodati, 2 kašike ulja, 2 kašike mleka i 2 kašike brašna izmešati

varjacom pa dodati 100 g rastopljene cokolade. Izliti i peci, obavezno na pek papiru, pece se 15-ak minuta na 200 stepeni. Napraviti 3 ovakve kore. (ne plašite se da ce vam biti loš patišpanj jer kad dodate mleko ulje i cokoladu, belanca se malo opuste, ne brinite jako se lepo ispece.

Krem: Žumanca umutiti sa 14 kašika šecera pa tu dodati puding i malo mleka, ostatak mleka staviti da provri sa 10 kašika šecera, kad provri smanjiti vatru i dodati žumanca sa pudingom uz stalno mešanje skuvati fil, kad je kuvano skolniti sa vatre i u vrelo dodati 300 g cokolade i narendanu koricu od narandže, mešati par puta dok se cokolada ne otopi, ostaviti da se ogladi. U hladan fil dodati umucen margarin sa prah šecerom. Kad sjedinite margarin sa filom dodajte krupno mlevene lešnike i rendanu mlecnu cokoladu i sve lepo izmešati.

Šlag umutiti sa kišikom vodom i filovati tortu. Kora, fil, na tanko šlag.

Savet