

oko-oranž torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore (x4):

- **4**belanaceta
- **80** gšecera
- **1**žumance
- **100** gmlevenih oraha
- **1** kašikaoštrog brašna

Fil:

- **12**žumanaca
- **3**jajeta
- **250** gšecera
- **2** kašikebrašna
- **2** dlmleka
- **300** gcrne cokolade
- **2**narandže
- **2** kesicevanilin šecera
- **250** gmargarina

Priprema

Kore: umutiti belanca, pa dodati šecer. Mutiti dok smesa ne postane glatka. Nakon toga dodati žumance i mutiti. Lagano izmešati brašno i orahe. Kore peci u šerpi precnika 22 cm.

Fil: Umutiti žumanca i jaja sa šecerom, pa dodati brašno. Kuvati na pari desetak minuta kada smesa provri. Mleko ugrejati do kljucanja, pa sipati u fil. Mutiti mikserom i kuvati još pet minuta-dok se smesa ne zgusne. Dodati vanilin šecer. Odvojiti jednu trecinu fila. U ostatak dodati cokoladu i kuvati dok se ona ne otopi. Proohladiti filove, pa dodati margarin. U žuti jednu trecinu, ostatak u cokoladni. Mešati dok se margarin ne otopi. Nakon toga ostaviti da se filovi hlađe u frižideru, pa ih umutiti mikserom. U žuti fil izrendati koru od jedne narandže.

Sok od narandže koristiti za prskanje kora. Filovati tortu na sledeći nacin: kora, cokoladni fil, kora, žuti fil, kora cokoladni fil, kora. Tortu ukrasiti po želji šlagom, fondanom...

Savet