

# **Torta od cokolade sa pomorandžom**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za biskvit:**

- **8**jaja
- **10** kašika šecera
- **200** gmlevenih oraha
- **1**sok i kora pomorandže
- **2** kašikemlevenog keksa
- **1** štanglastrugane cokolade

### **Za fil:**

- **5**jaja
- **200** g šecera
- **4** štangle rendane cokolade
- **250** g putera
- **1** pomorandžasok
- **1** kesicavanilin šecera

### **Za ukrašavanje:**

- **100** g kandiranog voća po izboru
- **2** kesice cokoladnog šлага
- **10** kašikaruma

## **Priprema**

Kora: Dobro umutiti jaja sa šecerom, zatim dodati mlevene orahe, sok i struganu koricu pomorandže, mrvice od keksa i struganu štanglu cokolade. Sve izmešati i sipatu u okrugli kalup obložen papirom za pecenje (25cmx25cm). Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko jedan sat (terna bez ventilatora).

Fil: Kuvati na pari, uz nepresano mešanje, 5 jaja umucenih sa 200 g šecera. Kada krem pocne da se zgrušnjava, dadati cokoladu i posle nekoliko minuta skinuti sa štednjaka. Ohladiti, pa umešati puter (dobro umucen), sok od pomorandže i vanilin šecer. Sve dobro sjediniti.

Ohlaenu koru preseci na pola, filovati izmeu dve kore, a ostatkom fila premazati celu tortu.

Preko namazanog fila, tortu premazati umucenih cokoladnim filom i posuti kandiranim vocem koje je odstojalo u rumu.

## Savet

Torta je izuzetno dobrog ukusa a i arome, veoma specifina zbog kombinacije okolade i pomorandže, zato obratite pažnju na jainu rerne prilikom peenja kore. Torta obavezno mora da odstoji 24asa pre služenja. Obavezno isprobajte recept.