

oko oranž torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 4 kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 8 kašika kakaoa

Fil:

- 12 žumanaca
- 300 g šecera
- 300 g čokolade
- 1 kašičica nes kafe
- 250 g margarina/putera
- 2 dl slatke pavlake

Ostalo:

- 3 dl slatke pavlake
- 200 g čokolade

Preliv:

- **2 dl** ceenog soka od narandže
- **8 kašika** pekmeza od kajsije

Priprema

Umutiti penasto 3 belanceta sa 3 kašike šecera i lagano umešati 3 kašike brašna i 2 kašike kakaoa. Pleh obložiti pek papirom i lagano rasporediti smesu. Peci kratko 5 minuta na 220 stepeni. Na isti način ispeci još 3 kore. Svaku koru premazati sa pekmezom koji je prethodno zagrejan sa sokom od narandže. Ukoliko su narandže iz organskoj uzgoja možete u pekmez narendati i malo korice. Fil: skuvati žumanca sa šecerom isokom od narandže, dodati nes koji je rastvoren u malo vode i cokoladu. Ostaviti da se ohladi i dodati umuceni margarin i 2 dl umucene slatke pavlake. Kad su kore upile tecnost filovati tortu. Dekorirati preostalom slatkom pavlakom i cokoladom.

Savet