Torta, pomorandža, cokolada, maslinovo ulje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **3** pomorandže, srednje velicine
- **260 g** brašna od badema
- **6**jaja, srednje velicine
- **400 g**braon šecera
- **6 kašika**extra devicanskog maslinovog ulja
- **1 kašika**praška za pecivo
- **1,1/2 kašicica**sode bikarbone
- **1 dobar naprstak**soli

Za fil:

- **150 g**tamne cokolade za kuvanje,
- ta vaša Menaž koju vidim mi se cini super
- **115 g**putera
- **200 ml** pavlake
- **150 g**Muskovado (smedjeg) šecera
- **veci naprstak**krupne morske soli

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Namastimo okrugao pleh, 26 cm. Oprane pomorandže stavimo u

šerpu sa vodom. Prvo pustimo vodu da provri, onda smanjimo temperaturu i krckamo oko sat vremena. Kad se malo ohlade, rasecemo i izvadimo koštice i u blenderu ih sameljemo.

U velikoj ciniji umutimo jaja i šecer. Polako dodajemo maslinovo ulje, dodamo bademovo i obicno brašno, pažljivo mešajuci. Uspemo so, sodu bikarbonu i prašak za pecivo. Promešamo. Sada dodamo i samlevene pomorandže koje umešamo u testo.

Sipamo u pripremljen pleh i pecemo 20-25 minuta. Dok se kolac pece prpremimo fil: Razlomimo cokoladu, isecemo puter na kocke. Stavimo ciniju na šerpu sa vodom tako da dno ne dodiruje vodu. Pustimo da voda kuva. Kad se cokolada i puter istope, sklonimo sa šporeta. U šerpu sipamo šecer i pavlaku i kad provri smanjimo i kuvamo oko pet minuta. Skinemo sa šporeta i uspemo cokoladnu smesu. Promešamo. Ostavimo da se hladi za koje vreme povremeno mešamo da se ne bi scvrslo.

Ispecen kolac izvadimo i rasecemo na 2 dela. Filujemo svaki deo i na kraju vrh torte. Na kraju pospemo krupnom solju.

Savet

Sasvim sluajno sam itajui neke novine naišla na jednu mladu kuvaricu, koja apsolutno sve radi sa maslinovim uljem.Ovaj i još nekoliko recepta mi se posebno svidelo. Kola je soan i lepršast. Svaki put kad dodajete neki sastojak pažljivo ga umešajte.