oko narandža torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **150 g**obicnog šecera ili u prahu
- **100 g**margarina ili putera
- **1** narandža
- **150 ml** soka od narandže
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv:

- **250 g** mlecne cokolade
- ili **Menaž cokolade**

Priprema

Baza: Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati istopljeni margarin ili puter, izrendanu koricu jedne narandže i dobro promešati. Kad je smesa kompaktna dodavati naizmenicno sok od narandže i brašno u koje smo prethodno sipali prašak za pecivo. Zatim sipati smesu u podmazan pleh i peci na 180 C oko 35 minuta. Preliv: Istopiti cokoladu sa malo vode, i preliti preko ispecene torte. Od gore tortu možete ukrasiti izrendanom koricom narandže. Prijatno!

Savet

Umesto mlene okolade može se koristiti i Menaž crna okolada.