

Oranž torta sa belom cokoladom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za krem:

- **200 g** bele cokolade
- **250 g**margarina sa ukusom vanile
- **20 kašika**šecera
- 2cela jajeta
- **4**žumanceta

Za koru:

- **200 g** mlevenih oraha
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** Neskvik praha
- 6jajeta + 4 belanceta
- **200 g** šecera
- **200 g** otopljene crne cokolade

Za smesu od pomorandže:

- 1 veca smrznuta pomorandža
- **10 kašika**šecera
- **1 kesica** želatina
- Za ukrašavanje:
- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Prvo za krem umutite jaja i žumanca sa šecerom.

Stavite u šerpu i kuvajte na pari. Kad je skuvano dodajte na parcice izlomljenu belu cokoladu i mešajte dok se ne otopi. Ohladite smesu. Posebno umutite margarin koji ste razmekšali na sobnoj temperaturi.

Spojite ohlaeni fil sa margarinom. Za koru: Umutite prvo belanca. Ova cetiri plus onih šest što odvojite od žumanaca. Mutite i dodajte šefer postepeno dok ne dobijete cvrstu smesu. Onda dodajte jedno po jedno žumance neprekidno muteci, a zatim i otopljenu i prohlaenu cokoladu, pa orahe, brašno i neskvik koji ste prethodno spojili i ujednacili mešajuci. Polako promešajte i izlijte u veliki pleh od šporeta obložen pek papirom.

Dok se kora pece na 180 stepeni nekih pola sata i malo više (do 40 minuta) pomorandžu dobro usitnite u blenderu pa kuvajte sa šecerom, a posle toga smesu povežite sa otopljenim, prethodno prelivanim sa 4 kašike hladne vode, nabubrelim želatinom. Ohladite smesu.

Koru presecite uzduž da dobijete tri jednakata dela. Svaki prvo premažite filom od pomorandže pa kremom od cokolade.

Gotovu tortu ukrasite sa 500 ml umucene slatke pavlake!

Savet

Torta je za "šnit" meru. Ako želite veu duplirajte sastojke! Ukusna je bez premca, jer i u koru i u fil ide okolada!