

okoladna torta sa narandžom i pusla korama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore:

- 10 belanaca
- 30 ravnih kašika kristal šećera

Prvi fil:

- 7 dlmleka
- 1 puding sa ukusom burbon vanile
- 2 vanil šećera
- 5 žumanaca
- 3 kašike brašna
- 75 g šećera u prahu
- 125 g margarina sa ukusom vanile

Drugi fil:

- 7 dlmleka
- 1 puding sa ukusom čokolade i narandže
- 5 žumanaca
- 3 kašike brašna
- 200 g Menaž čokolade
- 1 naribana kora narandže
- 75 g šećera u prahu
- 125 g margarina sa ukusom vanile

Još:

- **200 g ili 500 ml** šlaga ili slatke pavlake
- **po potrebi** kisela voda ili mleko za mucenje šlaga

Priprema

Kore: 5 belanaca umutiti u cvrst šam sa 15 kašika kristal šecera. Mutiti u cistoj, skroz suvoj posudi sa skroz cistim i suvim metlicama (dakle, posle mucenja prve kore, oprati metlice i osušiti za mucenje druge, u suprotnom ce vam pasti belanca za drugu). Prvo mutiti na najmanjoj brzini pa povecati. Šam treba da bude cvrst i sjajan. Umutiti takve dve kore. Rerna u kojoj sam ja pekla kore ide do 350 stepeni tako da sam ih sušila na 180 skoro 2 sata (obe sam pekla u isto vreme). Ukoliko imate klasicnu rernu, koja ide do 250, sušite ih na 130 ili po vašoj proceni, u odnosu na jacinu rerne. Ja sam kore, zbog velicine pleha, podelila na tri dela. Dve trecine jedne kore su mi mera, tako da sam od "ostataka" sklopila trecu koru. Možete mutiti i po 3 belanca sa po 9 kašika šecera pa peci u manjem plehu kako biste to izbegli. :)

Fil 1: 5 žumanaca umutiti sa jednim pudingom sa burbon vanilom, dve kesice vanil šecera i 3 kašike brašna. U to dodati oko deci hladnog mleka i ukuvati u 6 deci ključajućeg mleka. Preruciti u keramicku posudu (u njoj se sve brže hladi) i ostaviti na stranu da se skroz ohladi.

Fil 2: drugih 5 žumanaca umutiti sa jednim pudingom od cokolade i narandže i 3 kašike brašna. U to dodati 1 dl hladnog mleka i ukuvati u 6 deci ključajućeg mleka. Kada je fil skuvan u to, vrelo, dodati 200 g Menaž cokolade za kuvanje. Ostaviti da se hladi.

250 g omekšalog margarina za kolace sa ukusom vanile umutiti sa 150 g šecera u prahu. Pola smese prebaciti u drugu miksericu. Jednu polovinu margarina izraditi sa filom od vanile. Drugu polovinu margarina izraditi sa filom od cokolade i dodati mu rendanu koru od cele (oprane) narandže.

Umutiti šlag ili slatku pavlaku. Po cetvrtinu šlaga/pavlake staviti u oba fila, drugu polovinu ostaviti za ukrašanje.

Filovanje: kora - pola cokoladnog fila - pola vanila fila - kora - pola vanila fila - pola cokoladnog - kora - šlag.

Savet

Torba je kreeemaaastaaaa i divna, neete se pokajati :)) Nije preslatka, narandža joj daje osvežavaju notu. A nije ni skupa! Probajte pa javite utiske :) Prijatno :))