

okoladna parfe torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- **60** g šecera
- **100** g čokolade
- 2 kašikesoka od pomorandže
- 1 kašikarendane kore od pomorandže
- 50 g mlevenih lešnika
- 1 kašikabrašna
- 1 kašikadžema od kajsija

Krem:

- **200** g čokolade
- **400** ml slatke pavlake
- 3 kašikesoka od pomorandže
- 2 kašikenutele

Za ukrašavanje:

- 50 g čokolade
- **nekoliko** jagoda
- **par** listica sveže mente
- **malo** šecera u prahu

Priprema

Spremimo namirnice.

Umutiti žumanca sa polovinom šecera, dodati otopljenu čokoladu, sok i koricu pomorandže, mlevene lešnike pomešane sa brašnom i belanca umucena u čvrst sneg sa ostatkom šecera.

Manji kalup za torte, moj je 18 cm, obložiti pek papirom, pa izliti smesu i peci na 160 stepeni oko 30 minuta, proveriti cackalicom...

Ohlaenu koru staviti na tanjir, premazati džemom od kajsije i staviti obruc za tortu.

Otopiti čokoladu za kuvanje u zagrejanoj slatkoj pavlaci. Kad se smesa dobro ohladi, izmutiti, dodati sok od pomorandže i nutelu.

Izmiksati da se sve lepo sjedini...

...pa izliti preko preko kore. Lepo ugladiti kremu i staviti tortu u frižider da se stegne.

Za ukrašavanje otopiti čokoladu, pa nekoliko jagoda umociti do pola u nju i ostaviti da se suši na pek papiru. Ostatkom čokolade ukasiti tortu, poreati jagode i nekoliko listica sveže mente. Za malo glamura posuti šećerom u prahu...

Savet

Isei pare torte i uživati...