Oranž tortica sa Menaž glazurom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**iscedjenog soka od pomorandži
- **1 dl** ulja
- **200 grama**šecera
- **40 g**cokolade
- **100 g**mlevenih oraha
- **180 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **6 kašika**džema od pomorandže za premazivanje
- **150 g**cokoladne glazure

Priprema

U posudu sipajte sok i šecer, mutite dok se šecer otopi. Zatim dodajte ulje i rendanu koru pomorandže, sve dobro žicom promešajte, dodajte rendanu cokoladu, mleveni orah i brašno sa praškom za pecivo. Lagano promešajte kako biste dobili lepu glatku masu. Pecite u plehu ili silikonskoj modli u obliku koji želite.

Pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni dvadesetak minuta. Pecenu torticu ostavite prekrivenu salvetom da se prohadi.

Prohladjenu tortu premažite džemom od pomorandži. Ja sam svoju torticu premazala džemom od kajsija jer nisam imala džem od pomorandži.

okoladnu glazuru otopite po uputstvu u mikrotalasnoj ili u toploj vodi i prelijte torticu.

Ukrasite je po želji. Sacekajte da se glazura stegne. Toplim nožem secite parcice i služite se.

Savet

Oranž tortica sa Menaž glazurom