

Torta sa cokoladom i pomorandžom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** tamne čokolade
- **150 g** brašna
- **130 g** šećera
- **60 g** maslaca
- **20 ml** soka od pomorandže
- 2 jaja
- **1 puna kašika** kore od pomorandže
- **1** prstohvat soli
- **1 kašika** praška za pecivo

Ostalo:

- 1 pomorandža
- **1 puna kašika** šećera

Priprema

Ovde nije potreban mikser, u zdelu staviti omekšani maslac, šećer, jaja i sve izmešati. Dodati brašno, so, sok od pomorandže i naribanu koru, sve promešati. čokoladu otopiti na pari ili u mikrotalasnoj, pomešati sa smesom. Uzeti modlu od 22 cm... bolje uzmite manju, a ne veću kao ja. :) Obložiti dno papirom za pečenje, ako vam se modla dobro ne zatvara onda izrežite veći papir, stavite u kalup, stavite stranice, a ostatak papira izvan stranica, da ne bi curio šećer kad počne da se peče. Dakle u modlu stavite 1 kašiku šećera, izrežite pomorandžu na tanke krugove, u sredinu stavite krug pomorandže, a ostale krugove prerežite na pola i složite. Taj deo sam zaboravila slikati. :) ali vidite kako izgleda kad je torta gotova. Preko sipajte testo, poravnajte i pecite u

zagrejanu rerni 35-40 minuta.... ne više. Ili proverite sa cackalicom. Kad se torta malo prohladila, uzmite tacnu, stavite na tortu, okrenite, skinite papir za pecenje, sacekajte da se malo ohladi i prijatno uz ova dva fina okusa. :) Pošto sam ja imala vremena i viška čokolade, odlucila sam da je dodatno ukrasim. Uzela sam nekoliko listova, obrisala, otopila čokoladu i premazala listove nekoliko puta, stavila na tacnu, na nju papir za pecenje, poredala listove obložene čokoladom i stavila u frižider da se dobro ohladi. Nakon desetak minuta lagano čokoladu odvojila, radite to brzo ali nježno, da se od toplih ruku čokolada ne bi pocela topiti. čokoladne listove poreajte na tortu. Pirnila opet malo zlatnog jestivog praha.

Ovako izgleda gotova.

Savet