

Cmok torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Patišpanj:

- **250 g** mekog brašna
- **250 g** kristal šećera
- **2 ceba ili 1 kafena kašika** ekstrakt vanile
- **1** rendana kora organski uzgojene narandže
- **7 supenih kašika** vode
- **4 supene kašike** jestivog ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **5** jaja

Krem I:

- **2 kesice** puding od vanile
- **950 ml** mleka
- **2 ceba ili 1 kafena kašika** ekstrakta vanile
- **8 supenih kašika** šećera
- **125 g** margarina

Krem II:

- **500 ml** sveže ceđenog soka narandže sa pulpom

- 1rendana kora organski uzgojene narandže
- 4 supene kašikekristal šećera
- 1 kesicavanil šećera
- 10 punih kafenih kašikakukuruznog skroba
- 125 gmargarina

Priprema

Za patišpanj umutimo sve sastojke sem belanca koja sa prstohvatom soli ulupamo u cvrst šne. Šne lagano špatulom umešamo u ostatak mase za patišpanj. Sjedinjenu masu sipamo u podmazan kalup za pecenje i pecemo u unapred zagrejanom rerni na 180 C oko 30-45 minuta u zavisnosti od rerne. Pecenost nakon 30 minuta proverimo drvenim štapicem. Peceni patišpanj ostavimo da se ohladi. Oštrim nože skinemo pokoricu i rasecemo na tri jednaka dela.

Za prvi krem skuvamo dva pudinga od vanile u 950 ml mleka. Dodati šećer po ukusu. Dodati ekstrakt vanile po ukusu. Puding kuvamo uz stalno mešanje, može i sa mikserom da bi ostao gladak. U skuvan puding dodamo polovinu margarina oko 125 gr. Krem odložimo na hladno da se stegne, preko površine postavimo parce tegljlive folije da se ne bi stvorila korica.

Za drugi krem iscedimo sok narandže da dobijemo 500 ml. Narendamo koru jedne narandže, dodamo šećer po ukusu u zavisnosti od kiselosti voca oko 4 supene kašike i kesicu vanil šećera. Sve zajedno stavimo da prokuva. Skrob umutimo sa malo vode da bude gladak bez grudvica i uz mešanje ga dodamo soku od narandže. Sve zajedno uz stalno mešanje kuvamo dok se ne zgusne kao puding. Krem skinemo sa vatre i dodamo drugu polovinu margarina oko 125 gr. Kada se margarin rastopi i sjedini krem prekrijemo tegljlivom folijom i odložimo na hladno da se stegne.

U rasklopljivu modlu za pecenje prvo postavimo jednu koru pa premažemo sa polovinom fila od pudinga pa preko njega nanesimo polovinu fila od narandže, ponovimo postupak i na drugoj kori s tim da ostavimo 2-3 kašike puding fila za zadnju koru sa kojom završavamo tortu. Zadnju koru premažemo samo tankim filom da bi ostala socna. Sve prekrijemo tegljlivom folijom i ostavimo da prenoci. Sutradan uklonimo obruc, sa viškom fila koji je iscurio van torte popunimo praznine da bi torta bila uredna i spremna za ukrašavanje po želji.

Savet