

oko-oranž torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore (x4):

- 4 belanaceta
- 80 g šecera
- 1 žumance
- 100 gmlevenih oraha
- 1 kašika oštrog brašna

Fil:

- 12 žumanaca
- 3 jajeta
- 250 g šecera
- 2 kašike brašna
- 2 dl mleka
- 300 g crne cokolade
- 2 narandže
- 2 kesice vanilin šecera
- 250 g margarina

Priprema

Kore: umutiti belanca, pa dodati šećer. Mutiti dok smesa ne postane glatka. Nakon toga dodati žumance i mutiti. Lagano izmešati brašno i orahe. Kore peci u šerpi precnika 22 cm.

Fil: Umutiti žumanca i jaja sa šećerom, pa dodati brašno. Kuvati na pari desetak minuta kada smesa provri. Mleko ugrijati do kljucanja, pa sipati u fil. Mutiti mikserom i kuvati još pet minuta-dok se smesa ne zgusne. Dodati vanilin šećer. Odvojiti jednu trecinu fila. U ostatak dodati cokoladu i kuvati dok se ona ne otopi. Prohladiti filove, pa dodati margarin. U žuti jednu trecinu, ostatak u cokoladni. Mešati dok se margarin ne otopi. Nakon toga ostaviti da se filovi hlade u frižideru, pa ih umutiti mikserom. U žuti fil izrendati koru od jedne narandže.

Sok od narandže koristiti za prskanje kora. Filovati tortu na sledeci nacin: kora, cokoladni fil, kora, žuti fil, kora cokoladni fil, kora. Tortu ukrasiti po želji šlagom, fondanom...

Savet