

Narandžasta torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- **3 ravne kašike** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 puna kašika** kakao
- **2 kašike** mlevenih oraha/lešnika/badema
- **2 kašike** pudinga od cokolade

Preliv za kore:

- **6 punih kašika** domaceg pekmeza od kajsija
- **1 kora** od naradže
- **50 g** cokolade
- **1/2 dl** mleka

Fil:

- **1/2 l** mleka
- **4 kašike** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **2 kesice** šlag kreme od vanile

- 2 dlmleka
- 100 gmargarina

Preliv:

- 1 dlsoka od narandže
- 1 dlsoka od kajsije
- 1 puna kašicica (oko 10 g) gustina

Priprema

Biskvit: belanca umutiti u cvrst sneg, pa dodavati posteneo šecer kao i vanilin šecer. Nakon toga dodavati žumanca i dobro umutiti. Suve sastojke sjediniti, kakao prosejati kako ne bi ostale grudvice. Spojiti suve sastojke sa smesom od jaja i šecera. Biskvit peci na 150 stepeni 25 minuta u modli precnika oko 20 cm.

Fil: rastvoriti puding u malo mleka, a ostatak od 1/2 l mleka sa šecerima staviti da provri. Skuvati puding. Kada se prohladi, umutiti margarin. Šlag kremu umutiti, pa dodati u ohladjen puding. Ostaviti da se fil hladi u frižideru.

Preliv za kore: u pekmez izrendati koru od narandže i staviti da provri.okoladu istopiti sa mlekom.

Pecenu koru preseći na pola i obe polovine sa unutrašnje strane premazati mlakim pekmezom. Preko pekmeza namazati cokoladu. Ostaviti da se malo upije, desetak minuta.

Preko kore staviti polovinu fila, pa preklopiti drugom korom, ali tako da pekmez i cokolada budu do fila. Voditi racuna da vam kora ne pukne kao što se meni desilo :). zbog toga je moja torta kriva, ali nije manje ukusna. Tortu premazati ostatkom fila.

Sokove od narandže i kajsije staviti da provre. Gustin umutiti sa malo vode, pa ukuvati. Smesu hladiti mešanjem, pa preliti preko torte.

Savet

Tortu možete ukrasiti kandiranom korom od narandže ili po želji komadiima okolade.