

okoladne orange kocke



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 3jajeta
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **3** kašikevode
- **1** kašikaulja
- **2** kašikekakaoa
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1**narandža

Za fil:

- 4jajeta
- **10** kašikašecera
- **200** gcokolade
- **200** gmargarina
- malosoka od narandže

Za preliv:

- **50** gmargarina
- **50** gcokolade
- **1** kašicicaulja

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Postepeno dodavati vodu i ulje. Pomiješati brašno, pecivo i kakao pa dodati u smjesu. Sve lagano miješati kašikom pa narendati koricu jedne narandže. U vecu tepsiju staviti pek papir pa izliti smjesu te peci u zagrijanoj rerni na 200 C oko 15-ak minuta. Ohlaenu koru prepoloviti na dva dijela.

Dobro preraditi žumanjke sa 5 kašika šecera i sokom jedne narandže. Odvojeno umutiti bjelanjke i 5 kašika šecera. Umutiti margarin sa otopljenom cokoladom pa dodati umucene žumanjke i bjelanjke. Kada se sve lagano preradi mikserom ostaviti pola sata u frižideru.

Na jednu koru staviti ohlaeni fil, pa prekriti drugom korom. Na kolac tanko premazati još malo fila, pa dekorisati sa prelivom od otopljene cokolade, margarina i ulja.

Savet