

Chocolate Orange Cake



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Biskvit:

- **4** jajeta
- **100** g šecera
- **200** g putera
- **100** g cokolade za kuhanje
- **4** kašike brašna
- **1** prašak za pecivo

Krema:

- **500 ml** Moja Kravica Kuhinjača slatke pavlake
- **200** g cokolade
- **2** kašike šecera
- **2** vanilin šecera
- **50** g putera

i još:

- **1** pomorandža
- **300 ml** Moja Kravica Kuhinjača slatke pavlake
- **3** kašikenutelle

Priprema

Na pari otopiti cokoladu, pa dodati puter ili margarin, narezan na listice. Miješati dok se ne otopi. Odvojiti bjelanca od žumanaca. Bjelanca umutiti u cvrst snijeg. Žumanca i šecer umutiti, pa dodati otopljene cokoladu i puter. Dodati 2 kašike soka i ribanu koricu pola narance. Zatim dodati i brašno, pomiješano sa praškom za pecivo. Sjediniti. Na kraju dodati i snijeg od bjelanaca, pa pažljivo sjediniti. Sipati smjesu u pleh (20x35 cm), premazan puterom i posut brašnom.

Peci na 180 C oko 20 minuta. Prohladiti biskvit.

500 ml **Moja Kravica Kuhinja slatke pavlake** i šecer zagrijati, pa preliti preko izlomljene cokolade. Dodati narezan puter (ili margarin), ribanu koricu pola narance, pa miješati, dok se cokolada ne otopi. Ostaviti kremu da se ohladi, pa preliti preko biskvita. Ostaviti u frižider bar 2-3 sata. Umutiti slatkulu pavlaku (300 ml) sa nutellom, pa premazati preko kreme.

Vratiti u frižider. Kad se ohladi, rezati na parcad i poslužiti.

Savet