

Torta od čokolade sa pomorandžom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 8jaja
- 10 kašikašecera
- 200 gmlevenih oraha
- 1sok i kora pomorandže
- 2 kašikemlevenog keksa
- 1 štanglastrugane čokolade

Za fil:

- 5jaja
- 200 gšecera
- 4 štangle rendane čokolade
- 250 gputera
- 1 pomorandžasok
- 1 kesicavanilin šecera

Za ukrašavanje:

- 100 gkandiranog voca po izboru
- 2 kesicečokoladnog šlaga
- 10 kašikaruma

Priprema

Kora: Dobro umutiti jaja sa šećerom, zatim dodati mlevene orahe, sok i struganu koricu pomorandže, mrvice od keksa i struganu štanglu čokolade. Sve izmešati i sipati u okrugli kalup obložen papirom za pečenje (25cmx25cm). Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko jedan sat (rerna bez ventilatora).

Fil: Kuvati na pari, uz nepresano mešanje, 5 jaja umućenih sa 200 g šećera. Kada krem počne da se zgrušnjava, dati čokoladu i posle nekoliko minuta skinuti sa štednjaka. Ohladiti, pa umešati puter (dobro umućen), sok od pomorandže i vanilin šećer. Sve dobro sjediniti.

Ohlaenu koru preseći na pola, filovati između dve kore, a ostatkom fila premazati celu tortu.

Preko namazanog fila, tortu premazati umućenih čokoladnim filom i posuti kandiranim voćem koje je odstojećalo u rumu.

Savet

Torta je izuzetno dobrog ukusa a i arome, veoma specifična zbog kombinacije čokolade i pomorandže, zato obratite pažnju na jačinu rerne prilikom pečenja kore. Torta obavezno mora da odstoji 24 sata pre služenja. Obavezno isprobajte recept.