

Torta od narandže



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 6jaja
- **malosoli**
- **450 g**kristal šecera
- **300 g**oštrog brašna
- **225 g**mlevenih oraha
- 3narandže sok i rendana korica
- 1limun - rendana korica
- **1 kesica**praška za pecivo

Za kremu:

- 6jaja
- **300 g**kristal šecera
- 2 narandže - sok (100 ml)
- **100 g**bele cokolade za kuvanje
- **125 g**marmelade od narandže
- **300 g**maslaca ili margarina
- **2 kašike**umucenog šlaga

Za premaz:

- **500 ml**toping baze ili slatke pavlake

Priprema

Tepsiju unutrašnjih mera 20x29cm premazati sa svih strana margarinom i staviti papir za pečenje.

Priprema testa: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u tvrd sneg. Žumanca sa šećerom i sokom od narandže mikserom umutiti u penastu masu, dodajte koricu od limuna i narandže. Dodajte prosejano brašno sa praškom za pecivo, mlevene orahe i sneg od belanaca i varjacom lagano izmešati. Prilikom pečenja kora za tortu možete izraditi svaku koru posebno (od 1/3 umešane smese za testo) ili jednu koru koju ce te razrezati po dužini na 3 kore. Masu preruciti u tepsiju te staviti peci u zagrejanu rernu na 190 C i peci 30 minuta. Ako pecete 3 kore, svaku posebno, vreme pečenja se smanjuje. Tankom žicom proveriti da li je kora pecena na nekoliko mesta (ako se testo ne lepi na žicu, onda je ispecena). Pecenu koru prevrnuti na tacnu posutu prezlina (da se ne bi lepilo) i pustiti da se ohladi. Ohlaeno testo po dužini pažljivo razrezati na 3 kore.

Priprema kreme: Staviti vodu u vecu posudu da proključa. U manjoj posudi mikserom penasto umutiti 6 celih jaja sa 300 g kristal šećera, dodati 100 ml soka od narandže i posudu staviti na paru i dalje mutiti mikserom. Kada se šećer otopi dodati kockice bele čokolade i varjacom mutiti na pari još 10 minuta. Posudu sa kremom izvaditi iz vode i pustiti da se ohladi. Dok se krema hladi umutiti šlag. U ohlaenu kremu dodati umućen maslac ili margarin i marmeladu od narandže te mikserom dobro umutiti da postane glatka smesa. Na kraju u kremu dodati 2 kašike umućenog šlaga i varjacom lagano umutiti.

Slaganje torte: Prvu koru staviti na tacnu za posluživanje posutu prezlina, poprskati sokom od narandže i premazati sa 1/3 kreme. Preko kreme rasporediti 1/3 umućeno šlaga. Postupak ponoviti sa drugom i trećom korom. Tortu ukasite prema vlastitoj želji.

Savet

Divan stari recept moje majke sa izvršenim izmenama u kremi, da bi se dobila ukusom i količinom bogatija torta.