

oko oranž rum torta



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** vinci tamne gotove kore
- **200 ml** rum kafe instant doncafe
- **2** pomorandže
- **6** jaja
- **250 g** prah šecera
- **200 g** crne cokolade za kuvanje
- **1,5** margarin
- **200 g** šлага
- kisela voda (za mucenje šлага)

Priprema

Kuvati na pari jaja umucena sa šecerom. Posle 20-tak minuta izlomiti, pa dodati cokoladu i dobro opranu narendanu koru pomorandže. Kuvati dok ne bude gusto, pa ohladiti fil i spojiti sa umucenim margarinom razmekšanim na sobnoj temperaturi. Kore pokvasiti rastvorom rum kafe. Filovati.

Šlag krem umutiti sa kiselom vodom i dekorisati tortu po želji.

Savet

Vincini kore presecite na pola po dužini. Mere su za "šnit". Ja inae uvek pravim takve torte, manje po dimenzijama, ali po nekoliko razliitih vrsta.