

?izkejk sa pomorandžom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **250** gmlevenog keksa sa kakaom
- **5 kašika**šecera u prahu
- **60** grogaca u prahu
- **60** gmlevenih oraha
- **80 ml**soka od pomorandže
- **200** grastopljenog putera

Fil I:

- **1,5 kg**pomorandži
- **200 g**šecera
- **100 g**putera
- **60 g**gustina

Fil II:

- **1/2** lslatke pavlake
- **200 g**cokolade za kuanje
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**želatina (10 g)
- **2 kašika**likera od pomorandže (ruma)

Priprema

Kora: U dublju posudu staviti mleveni keks, rogac, orahe, šećer u prahu, rastopljeni puter i sok, pa mešavinu zamesiti rukom.

Uzeti kalup (vel 26 cm) sa obrucem, pa uljem premazati dno i ivice kalupa. Rukom naneti zamešeni keks i formirati koru.

Fil I: Ocistiti pomorandžu i skloniti, što je moguće više, beli sloj. Zatim je iseckati na kockice.

U dublju šericu staviti puter da se otopi, pa dodati šećer.

Odmah ubaciti i iseckane pomorandže i kuvati 10 minuta.

Zatim skloniti šerpicu sa šporeta, pa rucnim blenderom usitniti pomorandžu.

Dodavati, po malo, gustin, uz stalno mucenje žicom. Dobro umutiti žicom, da nema grudvica. Vratiti na šporet i skuvati gusti krem.

Krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi, da bude mlak, ne potpuno hladan. Prohladeni krem naneti na koru od keksa i ravnomerno ga rasporediti. Ostaviti u frižider, dok se sprema drugi fil.

Fil II: Čokoladu izlomiti na kockice, pa staviti da se otopi na vodenoj pari. Otopljenu čokoladu ostaviti da se prohladi. Umutiti dobro slatku pavlaku, sa postepenim dodavanjem mešavine šećera u prahu i vanil šećera. Sipati rashlađenu čokoladu i dobro sjediniti. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice, pa dodati u krem. Na kraju dodati liker ili rum. Umutiti da se svi sastojci sjedine, pa sipati...

...preko fila od pomorandže. Ostaviti preko noci u frižider.

Narednog dana izvaditi kalup iz frižidera i nožem precizno izmeću torte i obruca, pa skinuti obruc.

Isecite cizkejk i uživajte u njegovom ukusu.

Savet