

oko oranž torta (2)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za koru (x4):

- 4 belanca
- 4 **kašike** šecera
- 4 **kašike** brašna
- 1 žumance
- 1 **kašika** ulja
- 100 g mlevenih oraha

Za fil:

- 12 žumanaca
- 200 gprah šecera
- 200 g cokolade za kuvanje
- 250 gmargarina sa ukusom slatke pavlake
- 125 g putera
- 100 g prah šecera
- sok i rendana kora narandže

Priprema

Umutiti šecer i belanca, dodati ulje, jedno žumance i sve sjediniti. Zatim dodati brašno i mlevene orahe i lagano,

varjacom, sjediniti masu. Peci u kalupu (Ø 26 cm) 10-15 minuta, na 200 C, u zavisnosti od vaše rerne. Ispeci 4 kore, a zatim ih filovati.

Žumanca umutiti sa 200 g prah šecera i kuvati na pari. Kada se masa zgusne skloniti sa vatre i ohladiti. U ohlaen fil dodati 200 g rastopljene cokolade (proizvoac po izboru) i malo soka i rendanu koru narandže. Posebno umutiti margarin sa ukusom slatke pavlake + 125 g putera sa 100 g prah šecera i sastaviti ga sa filom. Filovati kore i ukasiti šlagom ili slatkom pavlakom.

Savet