

Torta, pomorandža, cokolada, maslinovo ulje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 3 pomorandže, srednje velicine
- 260 g brašna od badema
- 6 jaja, srednje velicine
- 400 g braon šecera
- 6 kašika extra devicanskog maslinovog ulja
- 1 kašika praška za pecivo
- 1,1/2 kašice sode bikarbone
- 1 dobar naprstak soli

Za fil:

- 150 g tamne čokolade za kuvanje,
- ta vaša Menaž koju vidim mi se čini super
- 115 g putera
- 200 ml pavlake
- 150 g Muskovado (smeđjeg) šecera
- veći naprstak krupne morske soli

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Namastimo okrugao pleh, 26 cm. Oprane pomorandže stavimo u

šerpu sa vodom. Prvo pustimo vodu da provri, onda smanjimo temperaturu i krckamo oko sat vremena. Kad se malo ohlade, rasecemo i izvadimo koštice i u blenderu ih sameljemo.

U velikoj ciniji umutimo jaja i šećer. Polako dodajemo maslinovo ulje, dodamo bademovo i obično brašno, pažljivo mešajući. Uspemo so, sodu bikarbonu i prašak za pecivo. Promešamo. Sada dodamo i samlevene pomorandže koje umešamo u testo.

Sipamo u pripremljen pleh i pecemo 20-25 minuta. Dok se kolac peče pripremimo fil: Razlomimo čokoladu, isecemo puter na kocke. Stavimo ciniju na šerpu sa vodom tako da dno ne dodiruje vodu. Pustimo da voda kuva. Kad se čokolada i puter istope, sklonimo sa šporeta. U šerpu sipamo šećer i pavlaku i kad provri smanjimo i kuvamo oko pet minuta. Skinemo sa šporeta i uspemo čokoladnu smesu. Promešamo. Ostavimo da se hladi za koje vreme povremeno mešamo da se ne bi scvrslalo.

Ispćen kolac izvadimo i rasecemo na 2 dela. Filujemo svaki deo i na kraju vrh torte. Na kraju pospemo krupnom solju.

Savet

Sasvim slučajno sam itajui neke novine naišla na jednu mladu kuvaricu, koja apsolutno sve radi sa maslinovim uljem. Ovaj i još nekoliko recepta mi se posebno svidelo. Kola je soan i lepršast. Svaki put kad dodajete neki sastojak pažljivo ga umešajte.