

## **?oko-oranž raj**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit (x2):**

- 1 jaje
- 150 g brašna
- 50 g putera
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika meda
- kora pomorandže

#### **Za sirup:**

- 1 čaša vode
- 2 čaše šećera
- sok pomorandže

#### **Za fil:**

- 400 g Menaž čokolade
- 400 ml slatke pavlake
- 2 kašike putera

### **Priprema**

Umutiti jaje sa šećerom, pa dodati puter. Mutiti mikserom i postepeno dodati brašno, prašak za pecivo, med i narandžanu koru narandže (doro opranu). Ispeci koru oko 20 minuta. Na isti način napraviti još jednu koru.

Skuvati sirup od vode, šecera i soka narandže i preliti preko obe kore. Ostaviti da se ohlade kore. Otopiti cokoladu na tihoj vatri u slatkoj pavlaci sa puterom i spojiti kore sa tim filom i preliti preko cele torte. Staviti u frižider da prenoci.

## **Savet**

Predivna je:D