

Oranž torta sa belom cokoladom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za krem:

- **200 g** bele cokolade
- **250 g** margarina sa ukusom vanile
- **20 kašika** šećera
- 2 cela jajeta
- 4 žumanceta

Za koru:

- **200 g** mlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 2 kašike Neskvik praha
- 6 jajeta + 4 belanceta
- **200 g** šećera
- **200 g** otopljene crne cokolade

Za smesu od pomorandže:

- 1 veka smrznuta pomorandža
- **10 kašika** šećera
- 1 kesica želatina
- Za ukrašavanje:
- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Prvo za krem umutite jaja i žumanca sa šećerom.

Stavite u šerpu i kuvajte na pari. Kad je skuvano dodajte na parcice izlomljenu belu čokoladu i mešajte dok se ne otopi. Ohladite smesu. Posebno umutite margarin koji ste razmekšali na sobnoj temperaturi.

Spojite ohlaeni fil sa margarinom. Za koru: Umutite prvo belanca. Ova četiri plus onih šest što odvojite od žumanaca. Mutite i dodajte šećer postepeno dok ne dobijete čvrstu smesu. Onda dodajte jedno po jedno žumance neprekidno muteci, a zatim i otopljenu i prohladnu čokoladu, pa orahe, brašno i neskevic koje ste prethodno spojili i ujednačili mešajući. Polako promešajte i izlijte u veliki pleh od šporeta obložen pek papirom.

Dok se kora peče na 180 stepeni nekih pola sata i malo više (do 40 minuta) pomorandžu dobro usitnite u blenderu pa kuvajte sa šećerom, a posle toga smesu povežite sa otopljenim, prethodno premlivenim sa 4 kašike hladne vode, nabubrelim želatinom. Ohladite smesu.

Koru presecite uzduž da dobijete tri jednaka dela. Svaki prvo premažite filom od pomorandže pa kremom od čokolade.

Gotovu tortu ukasite sa 500 ml umućene slatke pavlake!

Savet

Torta je za "šnit" meru. Ako želite veću duplirajte sastojke! Ukusna je bez premca, jer i u koru i u fil ide čokolada!