

Vocna torta sa pomorandžom i Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **26** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šlag krem beli
- **500 ml**slatke pavlake
- **500 g**margarina
- **200 g**prah šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **400 ml**mleka
- **1,4 kg**kisele pavlake
- **84 komad**akeksa petit-ber
- **77 komad**apiškota
- **500 ml**soka od narandže
- **1/2 teg**ledžema od kajsije
- **3 komad**apomorandže
- **1 bocica**ekstrakta od narandže
- **100+300 g**Menaž cokolade

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti 250 g margarina sa šecerom u prahu i vanilin šecerom. U drugoj posudi umutiti slatku pavlaku i odvojiti deo za premazivanje torte spolja. Šlag krem umutiti sa mlekom i sjediniti sa ostatkom umucene slatke pavlake, umucenim margarinom i kiselom pavlakom. Ovu kremu podeliti na 3 dela i u jedan deo dodati ekskrat od narandže, a u druga dva dela otopljene i prohl?ene 100 g Menaž cokolade.

Posebno u šerpici na tihoj vatri ili pari otopiti 300 g Menaž cokolade sa margarinom da se dobije smesa kao za glazuru i držati je na toplom da se ne bi stegla.

Slaganje: Na tacnu stavite 24 komada keksa petitber pokvašen sokom od narandže. Keks premazati otopljenom Menaž cokoladom i složiti red od 32 komada piškote umocene u sok od narandže. Piškote premazati otopljenom Menaž cokoladom. Sada naneti polovinu fila sa Menaž cokoladom. Ponovo staviti red od 24 keksa petitber pokvašen sokom od narandže i premazan razrešenim džemom od kajsije. Naneti fil sa ukusom narandže i poređati na kockice iseckanu narandžu. Opet posuti razrešen džem od kajsije pa poređati 24 komada keksa petitber nakvašen sokom od narandže i preliven otopljenom Menaž cokoladom. Ponovo staviti red od 32 komada piškote pokvašene sokom od narandže i prelivene otopljenom Menaž cokoladom. Sada naneti drugi deo fila od Menaž cokolade. Preko poređati po ivici 12 komada keksa petitber, a u sredini 13 komada piškota, naravno pokvašene sokom od narandže. Preko celu tortu namazati umucenom slatkom pavlakom i ukrasiti cokoladnim suvim grožđem i korom od narandže ili po vašoj želji. Staviti u frižider da se ohladi do sutradan.

Savet