

Zimska oranž torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **18** belanaca
- **18 punih kašika** šecera
- **18 ravnih kašika** mlevenih oraha
- **6 kašika** brašna
- **3 kašice** praška za pecivo

Prvi fil:

- **2** pomorandže
- **1 dl** soka od pomorandže
- **100 g** čokolade
- **250 g** mlevenih oraha

Drugi fil:

- **18 žumanaca**
- **1 l** mleka
- **300 g** šecera
- **3 pudinga** od vanile
- **2 pune kašike** gustina
- **200 g** šecera u prahu
- **250 g** margarina

Ukrašavanje:

- **300 g** šlaga
- **3 dl** mineralne vode
- **po želji** boje u prahu

Priprema

Kora: uzeti 6 jaja pa odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg pa postepeno dodavati 6 punih kašika šecera. Mutiti još malo pa varjacom lagano umešati 6 kašika brašna, 6 ravnih kašika oraha i 1 kašičicu praška za pecivo. Sipati smesu u podmazan i pobrašnjen pleh i poravnati.

Peci koru u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni, pa smanjiti temperaturu na 180 stepeni i završiti pečenje. Na isti nacin od preostalog materijala napraviti još dve kore.

Prvi fil: pomorandže zamrznuti, pa ih zajedno sa korom narendati na krupno. Preliti ih sokom i kuvati 5-7 minuta, dok se ne zgusne.

Zatim dodati cokoladu i mešati dok se ne otopi. Na kraju dodati mlevene orahe, dobro promešati da se sve lepo sjedini pa ostaviti da se ohladi.

Drugi fil: Mikserom penasto umutiti žumanca. Dodati puding od vanile, gustin i 1 dl mleka pa sve lepo razmutiti da nema grudvica. Posebno staviti preostalih 9 dl mleka da provri sa 300 g šecera. Kad provri, u to ukuvati razmucena žumanca. Neprestano mešati dok se ne dobije potrebna gustina, a zatim skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. Ohlaen fil sjediniti sa penasto umucenim margarinom i šecerom u prahu.

Prvi fil podeliti na dva dela, a drugi fil na tri. Šlag umutiti sa hladnom mineralnom vodom. Filovati na sledeci nacin: Kora, 1/2 prvog fila, 1/3 drugog fila. Kora, 1/2 prvog fila, 1/3 drugog fila. Kora, 1/3 drugog fila, šlag.

Deo šlaga možete obojiti bojom u prahu pa ukrasiti tortu.

Savet