

oko oranž rozen torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**vode
- **150 g**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **2**pomorandže
- **300 g**mljevenog keksa
- **1 pakovanj**ekora za rozen tortu

Glazura:

- **1 kašik**amasti
- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Zamrznuti dvije pomorandže (jednu sa korom, drugu bez) i neposredno pred pripremu kolaca, izrendati ih.

U šerpu sipati 300 ml vode i dodati 150 g šecera. Kad prokljuca, skloniti sa vatre i dodati margarin i cokoladu. Miješati dok se sve rastopi. Dodati mljeveni keks i izrendanu pomorandžu i sjediniti.

Filovati kore ovim filom, osim poslednje. Prekriti prozirnom folijom i pritisnuti kuhinjskom daskom i ostaviti u frižider da se ohladi 1 h.

Glazura: Istopiti 100 g čokolade i kašiku masti. Kad se čokolada istopi, prelići preko kolaca i ostaviti prvo pola sata na sobnoj temperaturi, a zatim u frižider.

Savet

Najbolja kombinacija do sad. Prijatno!