Nežna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

I kora:

- **1**jaje
- **3 kašike**vrele vode
- **100 g**šecera
- **1 ravna kašicica**praška za pecivo
- **3 kašike**soka od pomorandže
- **3 kašike**mlevenog maka
- **100 g**brašna

II kora:

- **1**jaje
- **3 kašike**vrele vode
- **100 g**šecera
- **100 g**brašna
- **1 ravna kašicica**praška za pecivo
- **3 kašike**soka od pomorandže
- **3 kašike**mlevenih lešnika

III kora:

- **1**jaje
- **3 kašike**vrele vode
- **100 g**šecera
- **100 g**brašna

- **1 ravna kašicica**praška za pecivo
- **3 kašike**soka od pomorandže
- **3 kašike**kokosovog brašna

Krem:

- **250 g**slatke pavlake
- **200 g**cokolade
- **1**vanilin šecer

I još:

- **malo**belog kokosovog brašna za ukrašavanje
- **malo**šecernih srculenaca

Priprema

Prvo spremiti namirnice.

Za prvu koru umutiti jaje sa šecerom, dodati vrelu vodu, sok od pomorandže i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umešati mleveni mak, pa sipati u kalup za torte obložen pek papirom i peci na 180 stepeni 10-12 minuta, proveriti cackalicom.

I za drugu koru ponoviti postupak, samo umesto maka dodati grubo samlevene lešnike.

I trecu koru napraviti na isti nacin, ali sad sipati kokos.

Za cokoladni krem dovesti slatku pavlaku do vrenja i u njoj otopiti cokoladu, da bude svilenkasta. Sipati vanilin šecer. Ostaviti je da se prvo ohladi do sobne temperature, a potom je staviti u frižider, da se dobro ohladi.

Ganaš dobro umutiti.

Krem podeliti na tri dela. Prvo nafilovati koru od maka...

...zatim onu od lešnika, a najposle staviti koru od kokosa.

Celu tortu premazati poslednjom trecinom ganaša, ivice ukrasiti sa malo belog kokosovog brašna, a celu tortu posuti šecernim srcima. Rashladiti, pa seci.

Savet