

okoladna torta sa pomorandžama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korice:

- 5 jajeta
- 130 g šecera
- 130 g brašna
- 50 g kakaoa
- 1 kašicica praška za pecivo

Fil:

- 3 jajeta
- 80 g šecera
- 150 g čokolade
- 1 kesica krem pudinga sa ukusom čokolade
- 250 ml mleka
- 250 g maslaca
- 100 g šecera u prahu
- 1 veća, zamrznuta, pomorandža

...i još:

- 3 veće pomorandže (sok)

Priprema

Korice: Odvojiti belanca od žumanaca. U vanglicu staviti belanca i mutiti ih, uz postepeno dodavanje šecera, dok se ne dobije cvrsti šam. Zatim dodavati, jedno po jedno, žumance, neprestano muteci. Brašno pomešati sa kakaom i pecivom, pa ga dodati u testo i, kašikom, sjediniti sa jajima. Uzeti odgovarajucu posudu, vel. 26cm, pa dno obložiti pek papirom a stranice premazati maslacem. U pripremljenu posudu sipati testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni.

Pecenu koru izvaditi i ostaviti da se ohladi. Ohlaenu koru preseći dva puta, da se dobiju tri korice.

Fil: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u vanglicu i, uz postepeno dodavanje šecera, cvrsto umutiti. Dodati žumanca, jedno po jedno, i umutiti, da se dobije penasta, kremasta smesa. Umucenu smesu staviti u, odgovarajucu, posudu i skuvati krem na pari. Pri kraju kuvanja dodati izlomljenu cokoladu i mešati da se cokolada rastopi. Ostaviti krem da se ohladi. Krem puding od cokolade umutiti sa 250 ml mleka i dodati ga u hladan, cokoladni, krem. Umutiti da se sastojci sjedine. Maslac umutiti sa šecerom u prahu, pa ga dodati u krem i mikserom umutiti, da se dobije kremasta smesa. Na kraju dodati izrendanu, zamrznutu, pomorandžu i, još jedanput, mikserom sve sjediniti.

Na tacnu za tortu staviti jednu koricu i poprskati je sokom od pomorandže. Premazati je delom fila, vodeći racuna da ostane fila i za premazivanje cele torte. Fila ima dosta, pa sam ja sa njim i ukasila tortu.

Preko staviti drugu koricu, poprskati je sokom od pomorandže, premazati je filom i, na kraju, preklopiti trecom koricom. I nju poprskati sokom, pa zatim celu tortu premazati i ukasiti filom.

Ostaviti tortu u frižider, da se fil stegne, pa je iseci i poslužiti. Toliko je kremasta, da se korice i ne osecaju, a pomorandža daje fantastican ukus.

Savet