

Orange cake (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 5 kašikamlevenih ili seckanih oraha
- 1 kesicapraška za pecivo

Za prvi fil:

- 4jaja
- 6lomljenog keksa
- 2.5 dlmleka
- 100 g cokolade
- 200 gšecera
- 1margarin

Za drugi fil:

- 2pomorandže
- 150 gšecera
- 5 kašikagustina
- malovode

Za glazuru:

- **200 g** cokolade

Priprema

Umutiti jaja i šećer pa dodati brašno, prašak za pecivo i orahe. Masu podeliti na dva dela i ispeci 2 kore.

Staviti mleko da provri. Posebno umutiti jaja, šećer, lomljeni keks. U provrelo mleko staviti cokoladu i umucena jaja pa ukuvati fil. Kada se ohladi sve izmešati sa margarinom.

Pomorandže zalediti pa tako ledene izrendati i pomešati sa šećerom. Kuvati 10-15 minuta. Gustin razmutiti u malo vode i dodati kvanim pomorandžama.

Staviti prvu koru pa filovati prvim filom, preko staviti drugi koji mora da bude mlak. Preko opet staviti prvi fil pa koru i opet drugi fil. Celu tortu prelići cokoladom.

Savet