

Narandža torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **80 g** mlevenih oraha
- **80 g** rendane čokolade
- **1 kašika** brašna
- **1/4** smese od seckanog voca
- **300 g** seckanih smokvi
- **300 g** suvog groža
- **3** barene naranže

Za fil:

- **24** žumanca
- **600 g** šecera
- **1 dl** mleka
- **250 g** margarin
- **100 g** maslac
- **1/2** narandže - narendana kora

Za dekoraciju:

- **200 g** šlaga
- **200 ml** mleka
- **200 g** čokolade

- 8 kašikaulja

Priprema

Najpre obariti narandže. Ostaviti ih da se ohlade pa sitno iseckati. Iseckati i suve smokve i sve zajedno sjediniti i dodati suvo grože. Belanca umutiti u cvrst šam pa postepeno dodati šećer i mutiti još 10 minuta. Isključiti mikser pa dodati rendanu čokoladu, mleven orah i kašiku brašna. Dodati 1/4 smese od seckanog voca i sve polako sjediniti varjačom. Isipati smesu u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 190 C oko 15 minuta. Kore su krte, oprezno. Pecene kore stavljati na plato koga ste posuli malo šećerom, svaku pojedinačno. Umutiti 3 identicne kore.

Za fil je potrebno da umutite žumanca sa šećerom i malo mleka, penasto, dok ne pobeće žumanca. Kuvati fil na pari i kad varjaca počne da ostavlja trag u šerpi sklonite sa šporeta i ostavite da se ohladi. Umutite margarin i maslac penasto, dodajte hladan fil i narendajte koru od polovine narandže, na sitno rende. 4/4 seckanog voca ostaviti za odozgo.

Filovati: kora, trećina fila, kora, trećina fila, kora, trećina fila, seckano voce. Šlag umutite sa mlekom, a čokoladu otopite na pari sa uljem i dekorišite tortu po želji. Dobro rashladite i uživajte u ukusu. Prijatno!

Savet

Za ovu priliku meru sam uveala dva puta!