oko-oranž torta bez brašna i šecera



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **2** pomorandže
- **200 g**blanširanih i samlevenih badema
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **200 g** cokolade
- **400 ml** neutralne pavlake za kuvanje

Za glazuru:

- **200 g**cokoladne glazure

Priprema

Pomorandže potopiti u rastvor sode bikarbone i ostavite da odstoje 1-2 sata. Zatim ih kuvati oko pola sata dok ne omekšaju i samleti ih dobro u blenderu. Umutiti jaja, dodati samlevene pomorandže, bademe i prašak za pecivo. Peci u okruglom kalupu (promera 20 cm), 20 minuta na 200 C. Dobro ohlaenu koru preseci na pola i filovati.

Na ringli prokuvati neutralnu pavlaku, pa u nju dodati cokoladu, mešajuci dok se rastopi. Ostaviti da se malo prohladi, pa preliti preko kore.

Tortu ukrasiti cokoladnom glazurom i mlevenim bademima.

Savet