

Torta sa cokoladom i kremom od narandže



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 2 cela jajeta
- 3 kašikekisele pavlake
- 100 gsmeeg šecera
- 100 goštrog brašna
- 1 kesiceprška za pecivo
- 4 kašikecokolade u prahu
- 4 kašicicekreme od pomorandže/oranž curd

Fil:

- 100 gmleka u prahu
- 100 gšecera u prahu
- 200 gputera
- 1 vanilin šecer
- 2-3 kašikecokolade u prahu
- 2 kašikesoka od narandže

Glazura:

- **4 kašike** cokolade u prahu
- **4 kašikemleka** u prahu
- **2 kašikesmeeg** šecera
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** putera/margarina

Priprema

Kora: žicom umutiti jaja i dodati sve ostale namirnice, dobro sjediniti. U kalup staviti pek papir, izliti smesu i pecu u zagrejanoj rerni na 160C, oko 15-20 minuta. Izvaditi i ohladiti.

Fil: Puter/margarin sobne temperature umutiti sa šecerom, cokoladom, sokom narandže, mlekom u prahu i vanil šcerom.

Glazura: cokoladu, šecer, mleko u prahu, slatku pavlaku i puter topiti na nižoj temperaturi, pa kad se šecer istopi, cokoladnu masu prohладити.

Ohlaenu koru iseci na pola, pa donju koru vratiti u kalup i filovati. Preklopiti gornjom korom, blago pritiskati da se kore sjedine sa filom.

Pripremljenu prohlaenu cokoladnu glazuru preliti preko gornje kore. Tortu ostaviti u frižideru par sati do služenja.

Savet