

Torta sa cokoladom i pomorandžom



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** tamne cokolade
- **150 g** brašna
- **130 g** šecera
- **60 g** maslaca
- **20 ml** soka od pomorandže
- 2 jajeta
- **1 puna kašika** kore od pomorandže
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kašikica** prapraška za pecivo

Ostalo:

- **1** pomorandža
- **1 puna kašika** šecera

Priprema

Ovde nije potreban mikser, u zdelu staviti omekšani maslac, šecer, jaja i sve izmešati. Dodati brašno, so, sok od pomorandže i naribantu koru, sve promešati. okoladu otopiti na pari ili u mikrotalasnoj, pomešati sa smesom. Uzeti modlu od 22 cm... bolje uzmite manju, a ne vecu kao ja. :) Obložiti dno papirom za pecenje, ako vam se modla dobrooo ne zatvara onda izrežite veci papir, stavite u kalup, stavite stranice, a ostatak papira izvan stranica, da ne bi curio šecer kad pocne da se pece. Dakle u modlu stavite 1 kašiku šecera, izrežite pomoranu na tanke krugove, u sredinu stavite krug pomorane, a ostale krugove prerežite na pola i složite. Taj deo sam zaboravila slikati. :) ali vidite kako izgleda kad je torta gotova. Preko sipajte testo, poravnajte i pecite u

zagrejanoj rerni 35-40 minuta.... ne više. Ili proverite sa cackalicom. Kad se torta malo prohladila, uzmite tacnu, stavite na tortu, okrenite, skinite papir za pecenje, sacekajte da se malo ohladi i priyatno uz ova dva fina okusa. :) Pošto sam ja imala vremena i viška cokolade, odlucila sam da je dodatno ukrasim. Uzela sam nekoliko listova, obrisala, otopila cokoladu i premazala listove nekoliko puta, stavila na tacnu, na nju papir za pecenje, poredala listove obložene cokoladom i stavila u frižider da se dobro ohladi. Nakon desetak minuta lagano cokoladu odvojila, radite to brzo ali nježno, da se od toplih ruku cokolada ne bi pocela topiti. okoladne listove poreajte na tortu. Pirnila opet malo zlatnog jestivog praha.

Ovako izgleda gotova.

Savet