oko-oranž tart

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g**brašna
- **100 g**mlevenih oraha
- **80 g**šecera
- **1**jaje
- **150 g**margarina
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kašicica**rendane kore pomorandže
- **1 kašika**soka od pomorandže

Za fil I:

- **700 g**oljuštene pomorandže
- **80 g**gustina
- **220 g**šecera
- **4 kašike**vode

Za fil II:

- **400 g**cokolade
- **500 ml**biljne slatke pavlake

Za dekoraciju:

- **1**pomorandža

Priprema

Umutiti margarin pa dodati jaje, šecer, koru i sok pomorandže.

Postepeno dodavati brašno pomešano sa mlevenim orasima i praškom za pecivo i mesiti da bi se dobilo glatko testo. Pripremljeno testo uviti u foliju i ostaviti u frižideru da miruje oko 30 minuta.

Okrugli kalup za tart obložiti papirom za pecenje i rasporediti preko njega istanjeno testo. Izbockati ga viljuškom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Oljuštene narandže iseci na kockice pa izmiksati u blenderu. Sipati u šerpicu dodati šecer i gustin razmucen u malo vode. Kuvati na umerenoj temperaturi neprekidno mešajuci dok se smesa ne zgusti. Pripremljen fil ostaviti da se ohladi.

Slatku pavlaku zagrejati do tacke kljucanja pa dodati u nju cikoladu i mešati dok se ne rastopi.

Pecenu koru premazati filom od narandže.

Preko fila sipati cokoladni fil. Ostaviti tart da se stegne i ukrasiti narandžom.

Savet