

## *Socna torta od čokolade i narandže*



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6jaja
- 2 **vece** pomorandže
- 200 g mlevenih badema ili oraha
- 250 g šecera
- 50 g holandskog kakaa za pečenje
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Za ganache:**

- 350 ml pavlake za kuvanje
- 200 g čokolade za kuvanje

#### **Žele od pomorandže:**

- 200 ml soka od pomorandže
- 50 g šecera
- 1,5 kašika želatina
- 3 kašike vode

## Priprema

Cele pomorandže s korom kuvati oko pola sata tj. dok ne omekane. Zatim ih izblendirati uz pomoć štapnog miksera ili blendera. Kalupu promera 20 ili 22cm dno obložiti pek papirom, a stranice premazati uljem. U pire od narandže dodati sve ostale sastojke i mutiti mikserom oko 1 min, da se sve lepo poveže. Smesu izliti u kalup i peci oko 30-45 minuta 180C. Proverite tortu cackalicom ili nožem - ako nema tragova testa, kora je gotova. Dobro ohlaenu koru preseći na dva dela.

Pavlatu za kuvanje stavite u šerpicu i sačekati da provri, skloniti sa ringle i staviti izlomljenu cokoladu. Ostaviti da odstoji pola minuta pa tek onda dobro izmešati sve dok se ne dobije glatka krema. Ostavite da blago pocne da se steže pa preliti preko prve kore.

Prvo pripremiti žele od narandže jer se najduže steže. Želatin preliti vodom i pustite da stoji 10 min. Sok narandže i šećer pomešati i zagrijavati. Kad se sav šećer otopi, dodati želatin i mešati dok se ne otopi, pazeci da sok ne zavri. Sok ostaviti da se ohladi, prvo na sobnoj temperaturu, a zatim u frižideru. Kada pocne da se steže (sve vreme paziti da se skroz ne stegne) preliti preko druge kore.

Na tacnu staviti kalup za tortu i filovati je sledecim redosledom: Kora - ganache - kora - žele od pomorandže - kora - Ukrasiti je po želji.

## Savet