

oko-oranž torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **180 g** crne čokolade
- **180 g** putera
- **180 g** mlevenih lešnika
- **5 kašika** šećera
- **1 prstohvat** soli
- 3 jajeta
- **3 kašičice** kakaoa

Krem od narandže:

- **300 ml** soka ceene narandže
- **300 ml** slatke pavlake
- **100 g** šećera
- **5 g** želatina

okoladni krem:

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** crne čokolade

Preliv od čokolade:

- **100 g** crne čokolade

- 30 ml mleka
- 30 g putera
- 3 kašike šećera

Priprema

Za pripremu kore najpre otopiti čokoladu i puter na tihoj vatri. Promešati i ostaviti sa strane. U jednoj posudi pomešati suve sastojke: mlevene lešnike, prašak za pecivo, so i kakao. U drugoj posudi penasto umutiti jaja sa šećerom. Dodati otopljenu čokoladu i pomešane suve sastojke, pa sve sjediniti kašikom. Od ove smese ispeci tri kore u kalupu prečnika 24cm. Svaku koru peci 15 minuta na 180°C.

Za pripremu voćnog krema iscediti pet narandži, da se dobije 300ml soka. 5 kašika soka pomešati sa želatinom, a ostatak sipati u šerpu sa šećerom i prokuvati. Želatin otopiti na tihoj vatri, pomešati sa prokuvanim sokom i ostaviti da se hladi u frižideru. Kad se masa želira, dodati joj umućenu slatku pavlaku. Mikserom sve sjediniti da se napravi lep krem.

Za pripremu čokoladnog krema umutiti slatku pavlaku. čokoladu lagano otopiti, pa prohladnu dodati umućenoj slatkoj pavlaci.

Na dno kalupa ili tacne za tortu staviti prvu koru i premazati je kremom od narandže. Prekriti drugom korom i nju premazati ostatkom voćnog krema. Zatim staviti treću koru, pa je premazati čokoladnim kremom.

U šerpici zagrejati mleko, šećer i puter. Kad prokuva, skloniti sa ringle i umešati kockice čokolade. Ovom smesom preliti tortu.

Savet

Tortu sam spremila svojoj erki za 15. roendan. Dekorisala sam je kriškama narandže i mandarine, kao i rendanom korom narandže.