Gabon oranž torta

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **8**jajeta
- **8 kašika**kristal šecera
- **8 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **4 velike šake**seckanih oraha
- **1/2 šoljice** coko mleka za kvašenje kora

Fil:

- **2**pudinga od cokolade sa aromom narandze
- **700 ml**mleka
- **5 kašika**kristal šecera
- **200 g**margarina
- **100 g**maslaca
- **1 kašika**šecera u prahu
- **80 g**crne cokolade

Ukrašavanje:

- **2 šake**seckanih oraha
- **50 g**cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

Prvo napraviti fil: Skuvati pudinge sa mlekom i cokoladom i ostaviti da se dobro ohladi, u umucen penasto šecer maslac i margarin dodavati kašiku po kašiku pudinga svo vreme muteci i formirati fil. Ostaviti na hladnom do filovanja. Kore: Po dva jaja za svaku koru (4 kore se pece). Odvojiti belance od žumanca, belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg pa mu dodati žumanca, penasto umutiti pa dodati na vrh noža prašak za pecivo, brašno i orahe, sjediniti kašikom. Izliti koru na pek papir okruglog podmazanog pleha i peci 10-tak minuta. Isto uraditi još tri puta. Ispecene kore prevrnuti na suprotnu stranu i ostaviti ih da se ohlade. Na tacnu postaviti koru blago je poprskati coko mlekom i filovati i tako uraditi i sa preostale 3 kore. Tortu obložiti ostatkom fila, rubove torte i ivice ukrasiti seckanim lešnikom i otopljenom cokoladom pa staviti u frižider da prenoci.

Tortica je pravljena za jednog divnog decaka koji voli majmuncice pa smo je u skladu sa njegovom željom i ukrasili.

Savet