

Torta od narandže i ananasa



Sastojci

Potrebno je:

- 125 g maslaca
- 250 g brašna
- 80 g šecera
- 1 jaje
- malo soli

Nadev:

- 300 g šecera u prahu
- sok od 4 narandže
- 2 cela jajeta
- 5 žumanaca
- 6 belanaca
- konzerva ananasa
- 200 g čokolade
- 4 lista želatina
- kašika gustina
- 2 dl konjaka
- 50 g kandiranog voća

Priprema

Penasto umiti maslac, šećer i so, a zatim odjednom dodati jaje i brašno pa sve dobro sjediniti. Testo podeliti na četiri dela, staviti ih jedan na drugi i dobro izraditi rukama. Postupak ponoviti još nekoliko puta. Ostaviti ga da stoji najmanje jedan sat u hladnjaku. Testo razviti oklagijom i staviti u podmazan i brašnom posut kalup za tortu pa peći.

U meuvremenu potopiti kandirano voće u konjak.

Za nadev kuvati na pari šećer, sok od narandže, žumanca, cela jaja, gustin i omekšali želatin. U dobro ukuvan i ohlaen krem dodati cvrsto ulupan sneg od belanaca. Masi dodati voće i konjak.

Preko ohlaenog patišpana staviti narendanu čokoladu, pa poreati kolutove ananasa i rasporediti nadev. Ostaviti u hladnjak da stoji najmanje 12 sati.

Sutradan staviti tortu u zagrejanu pećnicu da porumeni, izvaditi, postepeno ohladiti i držati još tri sata u hladnjaku.