oko oranž torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 4 kore:

- **12**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**brašna
- **8 kašika**kakaoa

Fil:

- **12**žumanaca
- **300 g**šecera
- **300 g**cokolade
- **1 kašicica**nes kafe
- **250 g**margarina/putera
- **2 dl**slatke pavlake

Ostalo:

- **3 dl**slatke pavlake
- **200 g**cokolade

Preliv:

- **2 dl**ceenog soka od narandže
- **8 kašika**pekmeza od kajsije

Priprema

Umutiti penasto 3 belanceta sa 3 kašike šecera i lagano umešati 3 kašike brašna i 2 kašike kakaoa. Pleh obložiti pek papirom i lagano rasporediti smesu. Peci kratko 5 minuta na 220 stepeni. Na isti nacin ispeci još 3 kore. Svaku koru premazati sa pekmezom koji je prethodno zagrejan sa sokom od narandže. Ukoliko su narandže iz organskoj uzgoja možete u pekmez narendati i malo korice. Fil: skuvati žumanca sa šecerom isokom od narandže, dodati nes koji je rastvoren u malo vode i cokoladu. Ostaviti da se ohladi i dodati umuceni margarin i 2 dl umucene slatke pavlake. Kad su kore upile tecnost filovati tortu. Dekorisati preostalom slatkom pavlakom i cokoladom.

Savet