

oko oranž torta (2)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za koru (x4):

- **4** belanca
- **4 kašike** šecera
- **4 kašike** brašna
- **1** žumance
- **1 kašika** ulja
- **100 g** mlevenih oraha

Za fil:

- **12** žumanaca
- **200 g** prah šecera
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **250 g** margarina sa ukusom slatke pavlake
- **125 g** putera
- **100 g** prah šecera
- sok i rendana kora narandže

Priprema

Umutiti šecer i belanca, dodati ulje, jedno žumance i sve sjediniti. Zatim dodati brašno i mlevene orahe i lagano,

varjacom, sjediniti masu. Peci u kalupu (\varnothing 26 cm) 10-15 minuta, na 200 C, u zavisnosti od vaše rerne. Ispeci 4 kore, a zatim ih filovati.

Žumanca umutiti sa 200 g prah šecera i kuvati na pari. Kada se masa zgusne skloniti sa vatre i ohladiti. U ohlaen fil dodati 200 g rastopljene cokolade (proizvoac po izboru) i malo soka i rendanu koru narandže. Posebno umutiti margarin sa ukusom slatke pavlake + 125 g putera sa 100 g prah šecera i sastaviti ga sa filom. Filovati kore i ukrasiti šlagom ili slatkom pavlakom.

Savet