Torta sa cokoladom i kremom od narandže



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **2**cela jajeta
- **3 kašike**kisele pavlake
- **100 g**smeeg šecera
- **100 g**oštrog brašna
- **1 kesice**praška za pecivo
- **4 kašike**cokolade u prahu
- **4 kašicice**kreme od pomorandže/oranž curd

Fil:

- **100 g**mleka u prahu
- **100 g**šecera u prahu
- **200 g**putera
- **1**vanilin šecer
- **2-3 kašike**cokolade u prahu
- **2 kašike**soka od narandže

Glazura:

- **4 kašike**cokolade u prahu
- **4 kašike**mleka u prahu
- **2 kašike**smeeg šecera
- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**putera/margarina

Priprema

Kora: žicom umutiti jaja i dodati sve ostale namirnice, dobro sjediniti. U kalup staviti pek papir, izliti smesu i pecu u zagrejanoj rerni na 160C, oko 15-20 minuta. Izvaditi i ohladiti.

Fil: Puter/margarin sobne temperature umutiti sa šecerom, cokoladom, sokom narandže, mlekom u prahu i vanil šecerom.

Glazura: cokoladu, šecer, mleko u prahu, slatku pavlaku i puter topiti na nižoj temperaturi, pa kad se šecer istopi, cokoladnu masu prohladiti.

Ohlaenu koru iseci na pola, pa donju koru vratiti u kalup i filovati. Preklopiti gornjom korom, blago pritiskati da se kore sjedine sa filom.

Pripremljenu prohlaenu cokoladnu glazuru preliti preko gornje kore. Tortu ostaviti u frižideru par sati do služenja.

Savet