

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajuzu.blogspot.com/>

.....
Torta od pomorandže



Sastojci:

kora

9 jaja

160 g šećera

200 g badema, mlevenog

20 g kakaa

sok i kora jedne pomorandže

prstohvat soli

fil

4 jaja

100 g čokolade sa pomorandžom

200 g secera

200 g putera

sok jedne pomorandže

1 burbon vanil šećer

glazura

100 g čokolade

2 kašike ulja

Umutite 9 žumanaca sa šećerom. Belanca umutite posebno sa prstohvatom soli. Sjedinite žumanca i sneg od belanaca i posteponeno dodajte mlevene bademe, kakao i sok i koru pomorandže. Dobro promešajte žicom da se masa sjedini. Obložite papirom za pečenje kalup

za tortu prečnika 24 cm, sipajte u njega pripremljenu smesu pa pecite koru oko 45 minuta na 180 °C. Obavezno čačalicom proverite da li je torta pečena pre nego što je izvadite iz rerne.

Kuvajte na pari jaja sa šećerom i vanil šećerom, stalno mešajući dok ne dobijete kremastu smesu, oko 10 minuta. Čokoladu posebno otopite pa je umešajte u krem koji ste sklonili sa vatre. Na kraju umešajte sok jedne pomorandže, prekrite fil providnom folijom i ostavite u frižideru da se ohladi.

U ohladjen fil dodajte 200 g omekšalog putera isečenog na kockice, miksirajte dok se puter ne sjedini sa filom.

Ohladjenu koru presecite na dva dela, Od fila odvojte 2-3 kašike. Jedan deo kore stavite na tacnu za posluživanje, premažite ga filom pa stavite drugi deo. Preostalim filom namažite tortu okolo.

Istopite na pari čokoladu za glazuru, dodajte ulje i mešajte. Prelite tortu glazurom.

Gotovu tortu dobro ohladite pre posluživanja.