

Torta od pomorandzi

Jednostvana torta, sa puno ukusa, a malo truda i zahtevnih postupaka...

1 Pomorandze

2

3

4

5 Pomorandze ogulite i odvojite kriÅjke. Dinstajte ih oko 30 minuta na laganoj vatri, a zatim ih ohladite. OhlaÄene pomorandze usitnite u kaÅjicu.

6

7

8

9

10^{ra}

11

Sastojci:

pomorandzi 600 g

jaja 10

secera 250 g

vanilin secera 2

cokolade za kuvanje 200 g

mlevenih oraha 300 g

slag pena 1

mleka 125 ml

12

13

14 Umutite cvrst sneg od belanaca. Zumanca, secer i vanilin secer penasto izmesajte. Dodajte narendanu cokoladu, orahe i pomorandze. Na kraju, lagano umessajte cvrsti sneg od belanaca.

15

16

17

18

19 Pripremljenu smesu izlijte u kalup i pecite u rerni zagrejanoj na 180Â°C oko 80 minuta.

20

21

22

23

24 Pecenu tortu prelijte tamnom cokoladnom glazurom.

Napomena:

