

Narandža čoko kolač

Pripremite ukusni kolač sa filom od mlevenog keksa i pomorandže.

60 štanglica/e



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1 pakovanje Dr. Oetker Rozen kore

Za fil:

1 pomorandže/i
350 g šećera
300 ml vode
250 g margarina
150 g čokolade za kuvanje
200 g oraha mlevenih
300 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
1 kašika Dr. Oetker Limun šećera u prahu

Za glazuru:

100 g čokolade za kuvanje
2 kašika/e ulja

1 Priprema fila:

Prethodno zamrznuti 1 pomorandžu. U šerpu sipati 350 g šećera i 300 ml vode. Zagrevati na srednjoj temperaturi uz mešanje, dok se sav šećer ne otopi. Skloniti sa šporeta, dodati 250 g iseckanog margarina i 150 g čokolade za kuvanje (prethodno izlomljene na kockice) i mešati dok se sve ne otopi. Ostaviti da se ohladi pa dodati 200 g mlevenih oraha, 300 g mlevenog keksa, 1 kašiku limun šećera u prahu i sitno narendanu zamrznutu pomorandžu. Sve dobro izmešati kako bi se dobila ujednačena smeša.

2 Filovanje kora:

Prohlađenim filom premazati sve kore osim poslednje. Prekriti folijom, pritisnuti i ostaviti u frižider. Posle nekoliko sati ili sutradan tortu preliti glazurom.

3 Priprema glazure:

Otopiti na pari 100 g čokolade za kuvanje (prethodno izlomljene na kockice) sa 2 kašike ulja. Kratko prohladiti i preliti kolač.

Savet:

- Odmah nakon nanošenja glazure, po želji ukrasiti mlevenim keksom ili Dr. Oetker Dekorima.