

Sočna Jaffa torta s narančom i čokoladom

Čokoladni biskvit, jaffa keksi između dvije ukusne kreme s okusom naranče i na vrhu žele od naranče... Savršen recept za odličnu Jaffa tortu

Sastojci:

Biskvit:

- 160 g šećera
- 125 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- 20 g kakaa u prahu
- naribana korica 1 naranče
- 100 ml mlijeka
- 100 ml ulja
- 2 jaja

Krema:

- 700 ml mlijeka
- 150 g šećera
- 120 g gustina
- naribana korica 1 naranče
- 200 g maslaca
- 100 g čokolade za kuhanje

Žele od naranče:

- 500 ml soka od naranče
- 2 prozirna preljeva za torte

Ostalo:

- 20 Jaffa keksa za punjenje torte
- sok od 1 naranče + 2 žlice šećera za preljev

Priprema: U zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo i kakao u prahu. U zasebnoj zdjeli pjenasto izmiksajte jaja sa šećerom pa dodajte mlijeko, ulje i naribanu koricu

naranče. Dodajte suhe sastojke pa sve još kratko izmiksajte na najmanjoj brzini. Dno kalupa za pečenje (26-28 cm) obložite masnim papirom pa ulijte pripremljenu smjesu. Biskvit pecite 15-20 minuta na temperaturi od 170 °C. Dok se biskvit peče, pripremite preljev. Sok od jedne veće naranče (100 ml soka) prokuhajte s dvije žlice šećera. Vrući preljev prelijte preko vrućeg biskvita, a zatim ostavite biskvit da se ohladi.

Za pripremu kreme dio mlijeka izmiksajte s gustinom i šećerom, a ostatak mlijeka zagrijte do vrenja zajedno s naribanom koricom naranče. U vrelo mlijeko dodajte pripremljenu smjesu pa kuhajte kremu na laganoj vatri dok se ne zgusne. Kuhanu kremu premjestite u drugu zdjelu i prekrijte vrh prozirnom folijom kako se tijekom hlađenja nebi stvorila korica.

Ohlađenu (može i mlaku) kremu izmiksajte s maslacem sobne temperature. Polovicu bijele kreme premažite preko ohlađenog biskvita, a preko kreme posložite jaffa kekse tako da čokoladni dio bude okrenut prema dolje. Prije slaganja svaki keks kratko umočite u sok od naranče. U ostatak bijele kreme dodajte otopljenu čokoladu za kuhanje. Čokoladnu kremu premažite preko Jaffa kekse. Tortu slažite u kalupu u kojem se pekao biskvit. Kako bi kasnije obruč lakše odvojili od kreme, stranice kalupa obložite masnim papirom.

Preljev za torte pripremite prema uputama na pakiranju, ali umjesto vode koristite svježe cijedeni sok od naranče (svakako procijedite pulpu). Preljev malo ohladite, a zatim ga prelijte preko kreme. Tortu do posluživanja spremite u hladnjak da se dobro ohladi i da kreme očvrsnu.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)