



narancs

Hozzávalók

a tésztához:

9 tojás, 9 evőkanál kristálycukor, 1 dl frissen facsart narancslé, fél narancs reszelt héja, 6 evőkanál finomliszt, 3 evőkanál keserű kakaópor

a tortaforma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a narancsos trüffelkrémhez:

2 dl zsíros tejszín, 20 dkg kristálycukor, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin, 8 dkg keserű kakaópor, fél narancs reszelt héja, 1 dl frissen facsart narancslé, 20 dkg narancsos étcsokoládé (70-74 % kakaótartalommal)

a díszítéshez (ez el is maradhat):

50 dkg marcipánmassza, porcukor, 1

1. Először a krémet készítjük el, hadd hűljön ki mihamarabb. A tejszínt, a cukorral, a vajjal (margarinnal), a kakaóporral, az alaposan megmosott narancs reszelt héjával és a narancslével addig forrósítjuk, míg a cukor fölolvad benne. A tűzről levéve a csokoládét beletördeljük, kevergetve fölolvastjuk benne. Hűlni hagyjuk majd hűtőszekrénybe tesszük, hogy megdermedjen.
2. A tésztához a tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé 3 evőkanál cukrot is beledolgozunk. A tojások sárgáját a cukor kétharmadával fehéredésig keverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc. A narancslevet és a narancshéjat hozzákeverjük. A lisztet a kakaóval összeforgatjuk, nagyját az előzőekbe keverjük. Egyharmadnyi tojáshabot ráteszünk, de még nem keverjük el. A többi kakaós lisztet rászitáljuk, így nem lesz csomós, majd óvatos mozdulatokkal összeforgatjuk. A maradék habot beleforgatjuk.
3. Három közepes nagyságú tepsit kivajazunk, belisztezzük vagy sütőpapírral kibélelünk. A tésztát egyenlően elosztva, kb. 30 centis körben elsimítjuk rajtuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 15 perc alatt megsütjük. Hűlni hagyjuk.
4. A narancsos csokoládékrémet elektromos habverővel jó habosra keverjük. Kb. 3 evőkanálnyi kiveszünk belőle a díszítéshez, a többi három részre elosztjuk.
5. A három piskótalapra ráillesztünk egy 28 centis tortakarikát amivel kiszúrjuk, hogy szép

egyformák legyenek. Az is jó, ha egy tányért fektetünk rájuk, amit körbevágunk. A tortalapokat a krémmel rétegezve egymásra illesztjük. A felső lapon a krémet úgy kenjük el, hogy a torta oldalára is jusson belőle. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.

6. A szobahőmérsékletű marcipánt porcukorral enyhén meghintett munkalapra vagy sütőpapírra tesszük, kb. 5 milliméter vastagságú kerek lappá nyújtjuk. Alányúlva a torta fölé emeljük. Lassan ráengedjük, először a tetejére majd az oldalához simítjuk. Alul, ami túl lóg, levágjuk, ebből díszítés készülhet. A félretett csokoládékrémet csillagsőves habzsákba töltjük, a torta tetejét ezzel díszítjük. Tehetünk rá jól lecsöpögtetett narancsot és csokoládé szeleteket is.

16 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermedtés

Egy szelet: 574 kcal (marcipán nélkül 418 kcal)