



Ароматична торта со портокал

Ова е идеална торта за време на зимата и Божиќните празници. Свежите парчиња портокал со сезонски зачини ќе го исполнат вашиот дом со неверојатна арома додека се печат. Соседите ќе паднат во искушение да ви дојдат во ненајавена посета.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30 – 60 минути**

Состојки:

За ТОРТАТА ќе ви треба:

- 1/2 портокал
- 150 грама брашно
- 2 лажички прашок за печиво
- 150 грама шеќер
- 150 грама путер
- 2 јајца
- 1 лажичка цимет
- 1 супена лажичка каранфилче

За ПРЕЛИВОТ ќе ви треба:

- 50 грама путер
- 175 грама шеќер во прав
- 250 грама крем сирење

Чекор 1

Излупете го портокалот и половина од него или изматете ја со миксер или ставете ја во блендер да се ослободи сокот и да се издвои пулпата.

Оваа мешавина за торта е многу лесна - едноставно сè ставате во тава и матете на средна брзина додека да добиете хомогена смеса.

Чекор 2

Намачкајте ја тавата со малку зејтин и истурете ја смесата.

Печете 30 минути на 170 степени или додека тортата да почне да се издвојува од краевите, а средината е убаво испечена.

Чекор 3

За подготовка на преливот прво земете ја кората што остана од портокалот и ситно исечкајте ја. Парчињата помешајте ги во кафеав шеќер и оставете ги во садот убаво да се измешаат.

Преливот е мешавина од крем сирење, шеќер во прав и екстракт од ванила.



Чекор 4

Оставете ја тортата да се олади и потоа рамномерно нанесете го преливот од крем сирење, а одозгора наросете од претходно подготвените парчиња кора од портокал со шеќер.

Совет

Оваа торта во форма на срце ќе им покаже на вашите пријатели и семејството колку ги сакате. Подгответе ја од срце, наполнете го нивниот стомак и измамете насмевка на нивното лице!

Користени производи:



Тава Срце



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk