

## I ime torte je ..... :)

Prije nekih tjedan dana Tamara sa bloga [Today i'm in the mood for](#) je na posao donijela savršenu tortu od naran?e za kojom smo svi poludjeli i nestala je u trenu. Znala sam da ju moram isprobati i u svojoj kuhinji :) Torta je spoj njenih zamisli + moje kreme za [tortu od limuna](#) ( zamijenjeno naran?om) :) Ovo je bila naša Uskršnja torta i ne moram niti piti da je nestala u trenu - tata ju je naru?io za svoj ro?endan! :) A to zna?i da je fantasti?na!

Sad kad smo ju nahvalili moramo joj dati i ime. Tamara i ja nikako nismo mogle do?i na ideju kako da se zove ova prefina tortica pa smo na mojoj Facebook stranici zamolile vas da nam pomognete a zauzvrat vam dijelimo mini nagradu :)

Detalje saznajte u nastavku :)



Glavni sastojak torte je NARANJA -i to u punom smislu riježi! Ja sam za nju iskoristila pa skoro 1 kg naranja :)

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Sastoji se od čokoladnog biskvita, kreme od naranče, želea od svježe iscijeđenog narančinog soka, slatkog vrhnja i čokoladnog omotača!

[Puni recept možete naći na Tamarinom blogu Today i'm in the mood for .....](#)



Malo lošija fotka jer smo prebrzo jeli :D

Na moju facebook stranicu stoglo je preko 30 prijedloga za ime torte i Tamara i ja smo zajedno odlučile da će se torta zvati :

### **"Orange Crush"**

po prijedlogu Anje Bajt a prijedlog se temelji na pjesmi R.E.M-a :)

Obje volimo R.E.M. i činilo nam se baš prikladno :)

Ani čestitamo i molimo ju da se javi na mail [tkoprek@gmail.com](mailto:tkoprek@gmail.com) sa svojom adresom te joj kroz par dana stiže mini nagrada :)

Hvala svima na sudjelovanju :)

Na ovoj torti sam prvi puta probala raditi čokoladni omotač koji sam gledala na dosta drugih blogova i na forumu te sam se napokon odlučila isprobati.

I zapravo je vrlo jednostavno!

Prvo sam odrezala masni papir u visini torte ( ova je oko 7 cm) i u dužini tako da cijela torta bude pokrivena!

Nakon toga sam otopila 150 g čokolade sa malo ulja i premazala preko tog masnog papira te je na kraju izgledalo ovako :





Kad se malo prohladi brzim potezom omotati oko torte ( papir mora biti na vanjskoj strani) i staviti u hladnjak na cca 10 minuta dok se ?okolada ne stisne pa odlijepiti papir i ukrastiti po želji :)

Radila sam i sljede?i dan an drugoj torti isti omota? i opet je savršeno ispao! Primjetila sam da

je dobro da izrežete 1 cm više nego je visina torte (ako je visina 7 cm, izrežete 8 cm) pa ostaje lijepi rub za ukrašavanje :)



Nisam ju poslikala omotanu papirom al zato ima fotki u nastajanju :)

A sad požurite na Tamarin blog po [recept](#) i isprobajte ve? ovaj vikend :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---