

Orange Chiffon Duo za Sandru

Ovo je zapravo torta za punoljetnost, to nije torta za 18. rođendan moje sestre:) Već je punoljetna makar sam ja prestala brojati otkad je napunila 14 godina :) Mama i ja samo dogovorile da ju iznenadimo tortom danas 07.03.2012 tako da u petak pećem još jednu koju ćemo poslužiti na partyu u njenu čast :) Šim sam vidjela recept za ovu tortu odmah mi se svidjela jer je jednostavna i brza a miris koji se širio kuhinjom kad sam je spremala je neodoljiv! Original recepta sam našla na stranici "[Better homes and gardens](#)" i uvrstili su je među top 5 rođendanskih torta koje morate isprobati! Kako sam radila tortu i imala vremena odlučila sam po istom receptu napraviti i cupcakes koje će danas posjetiti [Female.hr](#) i Vedranu koja se vratila iz Miamia i donijela mi prekrasne sitnice koje će moje kolače još dodatno poljepšati!

This is a very special cake to me because I made it as a surprise cake for my little sister's 18th birthday!! She is so big already, and I stopped counting when she became 14! My mother decided we wanted to surprise her today on the 07.03.2012 when her birthday is and I'm baking another cake on Friday for the party we are having on Saturday! Since I saw the recipe for the cake on the [BHG page](#) I knew I had to make it! It is simple, quick and the smell that surrounded my kitchen when I made it was amazing! This cake was also in the top five birthday cakes you have to try on the [BHG page](#)! Since I made the cake and had time left I decided to make the cupcakes from the same recipe as the cake and take them to [Female.hr](#) and Vedrana since I'm visiting them today!

For the recipe in English please visit the [BHG PAGE!](#)



Sastojci:

Biskvit

3 naran?e

2 jaja

200 g še?era

300 g brašna

1 prašak za pecivo

1 žličica soli

100 ml mlijeka

50 ml ulja

Krema

100 g šećera

4 žlice gustina

sok od dvije naranče + korica dvije naranče

500 ml vrhnja za šlag



Zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva. Pripremiti kalup od 20 cm tako da ga namastite i pobrašnite! Naribati koricu jedne naranče i iscijediti sok iz ostale dvije naranče. Od dva bjelanjka izmiksati snijeg i u njega lagano dodavati 100 g šećera te sastaviti sastrane.

U drugoj posudi pomiješati brašno, prašak za pecivo, sol i ostatak šećera. Dodati mlijeko i ulje te miksati na najmanjoj brzini da se sve pomiješa. Dodati sok od naranče i žutanke te miksati dok se sve ne spoji. Lagano umiješati narančinu koricu i snijeg od bjelanjka i popuniti kalup i na pečenje!

Peći cca 50 minuta na 180 stupnjeva.

U maloj zdjelici pomiješati šećer i gustin. Dodati sok od naranče. Cijelo vrijeme mješajući kuhajte na slaboj vatri dok se ne zgusne. Kad se zgusne kuhati još dvije minute te maknuti s vatre i umiješati koricu naranče. Pokriti plastičnom folijom da ne stvara korica te ohladiti. Izmiksati vrhnje za šlag te lagano ručno dodati kuhanu kremu od naranče.

Kad se biskvit ohladio prerezala sam ga na 3 dijela te svaku koru premazala kremom. Na kraju cijelu tortu premazati ostatkom kreme i ukrasiti po želji!



* Ukoliko radite cupcakes - od ove količine sastojaka dobit ćete cca 18 cupcakesa koje kod pečenja punite 3/4 košarica. Peći cca 15 minuta na 180 stupnjeva. Kod izrade kreme smanjite sve sastojke na pola jer će vam inače ostati puno kreme (osim ako volite riješiti ostatak sa žlicom) :))

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>





Tamara sa bloga [Bite My Cake](#) i ja smo danas opet u jedno slatkom pohodu po Zg :) Detalji

uskoro!

Ukoliko nas uo?ite u nekoj od Zagreba?kih slasti?arnica ne ustru?avajte se pozdraviti nas :)

p.s. Pamela sa bloga [Champam Cakes](#) ovaj put ne?e na?alost s nama jer putuje u ju?nije krajeve te joj ovim putem ?elim sretan put!