

# **Panj torta sa pomorandžama**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 375 g šecera
- 75 g gustina
- 75 g brašna
- 50 g mlevenih badema
- 8 jaja
- 1 kesica vanilin šecera
- 5 kašika likera od pomorandže
- 1/2 l mleka
- 3 pomorandže
- 200 g butera
- 200 g džema od kajsija
- sitne bombonice

## **Priprema**

Umutiti 5 žumanaca sa 125 g šecera, dodati 25 g brašna, 75 g gustina, 50 g mlevenih badema, kesicu vanilin šecera, na vrh noža soli i na kraju umešati cvrst sneg od 5 belanaca.

Sipati u namazan i brašnom posut pravougaoni pleh velicine 54 x 30 cm. i peci.

Nadev: Kuvati na pari neprestano mešajuci 3 žumanceta sa 1/2 l mleka, dodati 150 g šecera i 50 g brašna. U ohlaen krem umešati 200 g butera, koru od pomoranpe i 2 kašike likera od pomorandže. Staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne.

Pecenu koru natopiti sirupom od 100 g šecera i 3 kašike likera, pa premazati nadevom, od kojeg deo ostaviti za ukrašavanje. Uviti u rolat, zaviti u salvetu, pa staviti u frižider.

Tortu odozgo ukrasiti tako što se najpre premaže sa 200 g džema od kajsija zagrejanim na tihoj vatri, odozgo poreati tanke kriške oljuštene pomorandže, pa i njih premazati sa malo džema, ukrasiti ostatkom krema i sitnim bombonicama.