

Narandža kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **180 g** margarina
- **100 g** šećera
- **150 g** brašna
- **200 g** mlevenih oraha
- **1/2** praška za pecivo
- **6** belanaca
- **2** zamrznute narandže

Sloj 1:

- **6** žumanaca
- **200 g** šećera u prahu

Sloj 2:

- **150 g** mlevene plazme
- **7 kašika** soka od narandže
- **150 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **50 g** bele čokolade
- **50 g** mlevenih oraha

Priprema

Umutiti margarin sa šećerom, dodati rendanu narandžu (narandžu prethodno oguliti, zamrznuti i izrendati zamrznutu na najsitnije), mlevene orahe, brašno, prašak za pecivo i belanca prethodno umucena u cvrstu penu. Sve dobro izmešati i peci u plehu velicibe 20×30. Umutiti žumanca i prah šećer i kad se kora ispece ovom masom premazati koru i vratiti u rernu i zapeci je na 150 stepeni. Mlevenu plazmu preliti sa sokom od narandže. Margarin umutiti sa šećerom u prahu, dodati istopljenu belu cokoladu i mlevenu plazmu. Dobro masu umutiti i hladan kolac premazati i posuti sa mlevenim orasima.

Savet