

Kremisimo ornaž kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašikašecera**
- 1/2 praška za pecivo
- 20 ml hladne vode
- aroma narandže
- 5 **kašikabrašna**

Za kremu:

- 3 pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 700 mlmlijeka
- 200 gpetit keksa
- 5 bjelanaca
- 12 **kašikašecera**
- aroma narandže
- 100 g kandirane narandže

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca, u žumanca uz mucenje dodati šećer, kad masa postane pjenasta dodati vodu, prašak za pecivo pomiješan s brašnom i aromu narandže. Smjesu izliti u pleh, i peci u predhodno zagrijanoj pecnici na 220 C oko 15 minuta. Za kremu staviti mlijeko da prokuha, u prokuhalo mlijeko dodati razmucenu smjesu za puding, miješati dok se ne zgusne. Bjelanca sa šećerom umutiti u cvrst snijeg i dodati predhodno skuhan puding, u smjesu još dodati kandirane kockice narandže i aromu narandže. Smjesu izmiješati drvenom

kašikom i preliti preko pecenog biskvita. Po kremi ravnomjerno rasporediti petit keks. Ostaviti kolac na hlaenje. Ohlaen kolac dekorisati cokoladom za kuhanje.

Savet