

Tuniski kolac sa narandžom (2)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Za podlogu:

- **200 g** seckanih oraha

Za testo:

- **6** belanaca
- **malosoli**
- **250 g** kristal šecera
- **150 g** marmelade od šipka

Za kremu:

- **6** žumanaca
- **200 g** kristal šecera
- **2 kesice** vanilin šecera - burbon
- **120 g** pšenicnog griza
- **500 ml** mleka
- **250 g** maslaca ili margarina
- **2 kašike** umućenog šlaga

Za vocni premaz preko kreme:

- **4** narandže
- **2 kašike** meda

- **2 kesice**preliva za tortu-svetlog
- **2 dl**soka od narandže i vode

Za premaz:

- **500 ml**toping baze ili slatke pavlak

Priprema

Iako sam pre par meseci objavila recept za Tuniski kolac sa narandžom, prilikom sledece izrade tog kolaca napravila sam dosta izmena kako u potrebnim kolicinama, tako i u nacinu izrade, te sam odlucila da tako izmenjen recept objavim.

Orahe sitno iseckati, može i blenderom.

Tepsiju od rerne namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Papir za pecenje, dno i stranice namazati margarinom, oznaciti velicinu na 28x35 cm, te celom oznacenom površinom staviti seckane orahe (na papir prsta debljine).

Priprema testa: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u tvrd sneg, dodati šecer pa mikserom dobro umutiti i na kraju dodati marmeladu od šipka i dobro mikserom umutiti. Umucena belanca ravnomerno premazati preko oraha u tepsiji.

Peceno testo lagano preneti na ravnu površinu – NE OKRETATI (orasi ostaju na dnu), osloboditi od papira samo stranice, a dno (gde su orasi) ostaje na papiru, polako preneti na tacnu za posluživanje i pustiti da se ohladi.

Priprema želiranih narandži: Narandže oprati i rendisati koru, paziti da se ne zahvati beli deo jer je gorak, zatim ih oljuštiti, iseci na kriške, pa na sitne kockice. Iseckane narandže staviti u cedilo nad posudom da se malo iscede (oko pola sata). Izmeriti sok od narandže i dopuniti vodom do 2 dl. Preliv za tortu staviti u šolju i dodati sok sa vodom te promešati da ne bude grudvica. Na dno šerpe staviti med i pripremljen preliv za tortu te na laganoj vatri kuvati oko 5 minuta, dodati iseckane narandže i koru od narandži i uz neprestano mešanje kuvati oko 10 minuta da se malo želira (ne sme da provri). Želirane narandže pustiti da se ohlade.

Priprema kreme: Mikserom umutiti žumanca sa šecerom i vanili šecerom. Od pola litre mleka izdvojiti 1 dl i preliti preko griza i razmutiti. Tako pripremljen griz dodati u umucena žumanca i mikserom sjediniti. Ostalo mleko zakuhati i u vrelo mleko umutiti kremu od žumanaca i griza i kuvati oko 10–15 minuta. Kada se skuva, pustiti da se ohladi.

Umutiti šlag od topping baze ili slatke pavlake. U ohlaenu kremu dodati razraen margarin i mikserom umutiti. Na kraju varjacom umešati 2 kašike šlaga. Testo prvo premazati kremom, i nozem ili koncem na kremi oznaciti parcad kolaca, da se na kraju dobije 28 parcad kolaca velicine 7x5 cm (stranicu dužine 28cm podeliti na 4 dela

po 7 cm svaki, a stranicu dužine 35 cm. podeliti na 7 delova po 5 cm svaki). Na sredinu svakog oznacenog parceta kolaca na kremu staviti kašicicu želiranih narandži.

Na želirane narandže staviti šlag, i ponovo oznaciti parcad kolaca nožem ili koncem, ukrasiti prema želji i staviti u frižider da se ohladi.

Savet