

Kolac sa pomarandžom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g smrziutog sipkavog testa (tanko)
- 6 pomorandži
- 2/3 l mleka
- 6 žumanaca
- malo soli
- malo vanilin-šecera
- 200 g šecera u prahu
- 40 g brašna
- 1 kašika majdine

Priprema

Staviti mleko da provri. Dodajte so i vanilin-šecer. U drugoj posudi umutite žumanca, šecer u prahu, brašno i majdinu. Sve to dobro umuceno sipajte u ključalo mleko, pri sipanju stalno mešajući drvenom kašikom. Posle 3-4 minuta kuvanja skinite sa šteanjaka ostavite da se ohladi. Tepsiju u kojoj ce se peci kolac stavite odmrznuto testo i pecite ga na umerenoj temperaturi. Peceno testo izvadite iz pecnice i prelite ga kremom, pa preko krema porecajte kolutove oljuštenih pomorandži. Ponovo stavite u rernu da se krem malo zapece. Kada je gotov kolac, pustite ga da se ohladi, isecite na kocke i pospite šecerom u prahu.