

Narandža kocke



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za koru:

- **4** belanceta
- **150** gšecera
- **200** gmlevenih oraha
- **150** gomekšalog maslaca
- **2** kašike prezli
- **1/2** kašike brašna

Za fil:

- **4** žumanceta
- **150** gšecera
- **150** mlsveže ceenog soka od narandže
- **rendanak** orica od jedne narandže
- **2** kašike brašna
- **250** gmaslaca

JoŠ

- **2** kesice šlaga

Priprema

Belanca i šecer umutiti u cvrst sneg. Dodati ostale sastojke i lagano umešati varjacom. Sipati smesu u podmazan

i brašnom posut pleh, pa staviti da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 180°C, oko 15 minuta.

Mutiti žumanca i šecer, dok ne pobele, pa dodati ceeni sok od narandže i narendanu koricu, zatim brašno, pa sve staviti na paru da se kuva dvadesetak minuta. Potpuno ohladiti, pa sjediniti sa umucenim maslacem. Sve dobro sjediniti i namazati preko ohlaene kore.

Umutiti šlag i premazati preko kolaca. Dobro ohladiti.

Savet