

Pomorandža kocke



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **150 g** masti
- **150 g** šecera
- **2** jajeta
- **150 ml** mleka
- **550 g** brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **1 l** mleka
- **300 g** šecera
- **10 kašika** brašna
- **2** vanilin šecera
- **250 g** margarina

I još:

- **2** pomorandže
- **50 g** čokolade

Priprema

Mikserom umutiti mast sa šećerom, pa postepeno dodavati jaja i mleko. Brašno pomešati sa kakaom i praškom za pecivo.

Umucenoj smesi dodavati smesu od brašna i zamesiti glatko testo. Ostaviti da malo odmori, pa podeliti na 4 loptice. Svaku lopticu razvuci na poleini tepsije i peci u rerni na 180 C oko 5 minuta.

U cinijicu pomešati brašno i šećer pa razmutiti sa malo mleka, a preostalo mleko staviti da prokuva sa vanil šećerom, zatim u ključalo mleko zakuvati pripremljenu smesu i kuvati dok se zgusne. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin pa dodati ohlaeni fil i (dobro opranu) narendanu koru pomorandže. Sve lepo sjediniti.

Filovati. Kora pa natopiti je sa sokom od pomorandže, fil, kora pa natopiti je sa sokom od pomorandže, fil, kora pa natopiti je sa sokom od pomorandže, fil, kora pa natopiti je sa sokom od pomorandže, fil i od gore narendati cokoladu.

Savet