

Torta od narandže



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 1 kesicavanilin šecera
- 150 gšecera
- 160 g brašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1narandža (sok i korica)

Za fil:

- 500 mlmleka
- 1 kesicapudinga od vanile
- 100 gmargarina
- 400 mlslatke pavlake
- 1narandža (rendana kora)
- 5 kašika šecera

Priprema

Jaja umutite sa šećerom, dodajte vanilin šećer, ceeni sok od narandže, rendanu koru od narandže i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu izlijte u kalup obložen pek-papirom i pecite testo na temperaturi od 200 stepeni 20-ak minuta, proverite cackalicom da li je kora pecena. Pecenu koru prohladite i isecite popreko tako da dobijete tri kore. Puding skuvajte po uputstvu sa kesice i ostavite da se ohladi. U ohlaeni puding umutite margarin i dodajte rendanu koru narandže. Posebno umutite slatku pavlaku i pomešajte sa umucenim pudingom. Filujte kore i celu tortu. Dekorišite tortu sa nekoliko kriški narandže. Ostavite nekoliko sati da se stegne, secite i

služite...Prijatno!

Savet