

## *Osvežavajući Tuniski kolac sa narandžom*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za podlogu:**

- **200** goraha

#### **Za testo:**

- **6** belanaca
- **250 g** kristal šećera
- **3 kašika** marmelade od šipka

#### **Za kremu:**

- **6** žumanaca
- **10 kašika** kristal šećera
- **2 kesice** vanili šećera - burbon
- **7 kašika** pšeničnog griza
- **500 ml** mleka
- **250 g** margarina
- **2 kašike** umućenog šlaga

#### **Za premaz:**

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

## Za vocni premaz preko kreme:

- 6 narandži
- 2 kašikameda
- 1 kesica preliv za tortu-svetlog
- 1 dl vode

## Priprema

Orahe sitno iseckati. Tepsiju od rerne namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Papir za pecenje, dno i stranice namazati margarinom i na njega staviti seckane orahe.

Belanca utuci u tvrd sneg sa malo soli, dodati šecer pa dobro utuci i na kraju dodati marmeladu i dobro utuci. Tako utucen sneg staviti u tepsiju na orahe.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 150 stupnjeva i peci 20 minuta. Peceno testo lagano preneti na ravnu površinu – NE OKRETATI, lagano odvojiti papir na stranicama kolaca (može se papir i iseci nožicom ili makazama), a dno (gde su orasi) ostaje na papiru, polako preneti na tacnu za posluživanje i pustiti da se ohladi.

Umotiti žumanca sa šecerom i vanili šecerom, griz sa malo mleka razmutiti i dodati u žumanca. Ostalo mleko zakuhati i u vrelo mleko umotiti kremu od žumanaca i griza i kuvati. Kada se skuva, pustiti da se ohladi.

Umotiti šlag od toping baze ili slatke pavlake. U ohla?enu kremu dodati razra?en margarin. Radi boje i okusa narandže, može se u kremu umešati malo Frutti Drink Orange. Na kraju varjacom umešati 2 kašike šlaga. Pripremljenu kremu premazati preko testa od belanaca.

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. Na dno šerpe staviti med, na med narance sa sokom koji su pistile, rendisanu koru od narandži i 1 kesicu svetlog preliv za tortu pomešanog sa 1 dl vode i kuvati oko 10-ak minuta da se želira.

Želirane narandže pustiti da se ohlade i rasporediti po kremi.

Na želirane narandže staviti šlag, ukrasiti prema želji i staviti u frižider da se dobro ohladi.

## Savet

Ja koristim Meggle Creme Patisserie – sweetend (whipping base with vegetable fat) Izuzetno je dobar i radi se bez še?era, pošto je zasla?en.