

Narandža kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **180** gmargarina
- **100** gšecera
- **150** gbrašna
- **200** gmlevenih oraha
- **1/2** praška za pecivo
- **6** belanaca
- **2** zamrznute narandže

Sloj 1:

- **6** žumanaca
- **200** gšecera u prahu

Sloj 2:

- **150** gmlevene plazme
- **7** kašikasoka od narandže
- **150** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **50** gbele cokolade
- **50** gmlevenih oraha

Priprema

Umutiti margarin sa šecerom, dodati rendanu narandžu (narandžu prethodno oguliti, zamrznuti i izrendati zamrznutu na najsitnije), mlevene orahe, brašno, prašak za pecivo i belanca prethodno umucena u cvrstu penu. Sve dobro izmešati i peci u plehu veličine 20×30. Umutiti žumanca i prah šecer i kad se kora ispece ovom masom premazati koru i vratiti u rernu i zapeci je na 150 stepeni. Mlevenu plazmu prelitati sa sokom od narandže. Margarin umutiti sa šecerom u prahu, dodati istopljenu belu cokoladu i mlevenu plazmu. Dobro masu umutiti i hladan kolac premazati i posuti sa mlevenim orasima.

Savet