

Pomorandža šnite



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Testo:

- **6** jaja
- **2** belanca
- **6 kašika** šećera
- **10 kašika** mlevenih oraha
- **1.5 kašika** brašna

Sok:

- **1** pomorandža - sok

Fil:

- **500 ml** mleka
- **6 kašika** šećera
- **2** pudinga od vanile
- **1 korica** pomorandže - izrendana
- **125 g** putera
- **2** žumanceta

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom, pa dodati orahe i brašno. Posebno umutiti belanca, pa ih posle kašikom spojiti sa filom od žumanaca. Na pleh staviti pek papir, pa izliti smesu za testo. Peci na 200 C - bitno je ne prepeci je, da ostane socna, ne previše suva. Kada se kora izvadi iz rerne, posuti je isceenim sokom od narandže. Dok se kora pece, skuvati puding u 1/2l mleka sa šećerom i koricom od narandže. Mekani puter umutiti penasto sa 2 žumanca i u tu smesu dodati prohladjeni fil od pudinga. Koru, kada se ohladi, iseci na 2 ili 3 trake (kako vam je volja - zavisi od vaš kako želite da vam izgleda tortica). I krenite sa reanjem: kora, fil, kora, fil... bitno je da poslednje što stavite bude fil. Fil možete odozgo da pospete orasima.

Savet