

Torta od pomorandži



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 150 g šecera
- 5 kašika brašna
- 1 pomorandža
- 1 kesica vanilin-šecera
- strugaia kora od 1 limuna

Nadev:

- 1/4 l soka od pomorandže
- 2 kašicice soka od limuna
- 3 žumanceta
- 120 g šecera
- 1 kašika gustina
- 1 kesica vanilin-šecera
- 1/2 l šlaga

Priprema

Penasto umutiti žumanca, šecer i vanilin-šecer. Tome dodati struganu koru od limuna i pomorandže (prethodno voće dobro oprati). Od belanaca umutiti cvrst sneg i postepeno dodavati brašno i umucena žumanaca, zatim masu sipati u dobro podmazan sud, peci u zagpejanoj rerni na umerenoj temperaturi od 180 stepeni oko 35 minuta. Pecenu tortu pustiti da se ohladi i preseći je na dva dela.

Nadev: penasto umutiti žumanca i šecer, pa dodati sok od 1 limuna i pomorandže. Gustin rastvoriti u malo vode i dodati nadevu. Sve kuvati na pari dok se masa ne zgusne. U meuvremenu umutiti šlag sa vanilin-šecerom i dodati ohlaenom nadevu uz lagano mešanje. Pola nadeva staviti na polovinu torte, pa staviti drugu polovinu

torte, pa premazati ostatom nadeva. Tortu možete ukrasiti vocem iz slatka.