

Narandžine kocke



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 4 belanaca
- 150 g šecera
- 150 g mlevenih oraha
- 2 kašike prezle
- 1/2 kašike brašna
- 1/2 limuna (sok)

Za fil:

- 4 žumanaca
- 150 g šecera
- 1 narandža (sok i kora)
- 1 kašika brašna
- 200 g margarina

Za dekoraciju:

- 1 kesica šlaga
- 1 dlmleka
- nekoliko komadica narandže

Priprema

Belanca ulupajte u cvrst sneg pa postepeno dodajte šecer. Koricu od limuna izrendajte na sitno rende dodajte mlevene orahe, brašno i prezle pa promešajte i polako umešajte u belanca.

Dobijenu smesu izlite u podmazan pleh (20x40) i pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15-20 minuta.

Pecenu koru ostavite da se ohladi.

Za fil: 4 žumanca, šecer, sok i narendanu koru od narandže skuvajte na pari uz stalno mešanje. U poseban sud penasto umutite margarin pa sjedinite sa ohlaenim filom.

Nafilujte koru.

Za dekoraciju ulupajte šlag sa mlekom pa špicem ukrasite svaku kocku i od gore stavite komad narandže. Gotov kolac ostavite u frižideru da se rashladi. Secite na kocke i služite.

Savet