

Narandža kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- 4 belanceta
- 150 gšecera
- 200 gmlevenih oraha
- 150 gomekšalog maslaca
- 2 kašikepresli
- 1/2 kašikebrašna

Za fil:

- 4žumanceta
- 150 gšecera
- 150 mlsveže ceenog soka od narandže
- rendanakorica od jedne narandže
- 2 kašikebrašna
- 250 gmaslaca

Još

- 2 kesicešlaga

Priprema

Belanca i šećer umutiti u cvrst sneg. Dodati ostale sastojke i lagano umešati varjacom. Sipati smesu u podmazan

i brašnom posut pleh, pa staviti da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 180°C, oko 15 minuta.

Mutiti žumanca i šećer, dok ne pobele, pa dodati ceeni sok od narandže i narendanu koricu, zatim brašno, pa sve staviti na paru da se kuva dvadesetak minuta. Potpuno ohladiti, pa sjediniti sa umucenim maslacem. Sve dobro sjediniti i namazati preko ohlaene kore.

Umutiti šlag i premazati preko kolaca. Dobro ohladiti.

Savet