

Pomorandža kocke (2)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4** belanceta
- **150 g** šecera
- **200 g** seckanih oraha
- **100 g** margarina
- **2 kašike** prezli
- **2 kašike** brašna

Za fil:

- **4** žumanceta
- **150 g** šecera
- **150 ml** ce?enog soka od pomorandže
- **100 g** margarina
- **2 kašike** brašna
- **100 g** šlaga

Priprema

Belanca i šecer umutiti u cvrst sneg. Dodati i ostale sastojke lagano mešajuci. U podmazan i brašnom posut pleh rasporediti smesu. Peci u prethodno zagrejanjoj rerni na 180 C, oko 15 minuta. Ostaviti da se ohladi. Za fil: Umotiti žumanca i šecer, da se dobije svetla kremasta smesa, dodati sok i brašno, izmešati i staviti da se kuva na pari oko 20 minuta. Ostaviti da se skroz ohladi i sjediniti sa penasto umucenim margarinom. Sve dobro izmiksati i namazati koru. Ukrasiti šlagom.

Savet