

## **Pomorandža kocke (2)**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **4**belanceta
- **150** gšecera
- **200** gseckanih oraha
- **100** gmargarina
- **2** kašikeprezli
- **2** kašikebrašna

#### **Za fil:**

- **4**žumanceta
- **150** gšecera
- **150** mlceenog soka od pomorandže
- **100** gmargarina
- **2** kašikebrašna
- **100** gšлага

### **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 zagrejanoj rerni na 180 C, oko 15 minuta. Ostaviti da se ohladi. Za fil: Umutiti 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**