Torta od narandže



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **1 kesica**vanilin šecera
- **150 g**šecera
- **160 g** brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**narandža (sok i korica)

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **100 g**margarina
- **400 ml**slatke pavlake
- **1**narandža (rendana kora)
- **5 kašika** šecera

Priprema

Jaja umutite sa šecerom, dodajte vanilin šecer, ceeni sok od narandže, rendanu koru od narandže i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu izlijte u kalup obložen pek-papirom i pecite testo na temperaturi od 200 stepeni 20-ak minuta, proverite cackalicom da li je kora pecena. Pecenu koru prohladite i isecite popreko tako da dobijete tri kore. Puding skuvajte po uputstvu sa kesice i ostavite da se ohladi. U ohlaeni puding umutite margarin i dodajte rendanu koru narandže. Posebno umutite slatku pavlaku i pomešajte sa umucenim pudingom. Filujte kore i celu tortu. Dekorišite tortu sa nekoliko kriški narandže. Ostavite nekoliko sati da se stegne, secite i

služite...Prijatno!

Savet