

## Lagani dezert od narandže



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **6** belanaca
- **6 kašika** šećera u prahu
- **2 kašike** limunovog soka
- **1 kesica** vanilinog šećera
- **50** g prženog lešnika
- **150** g mlevenih oraha
- **6** žumanaca
- **6 kašika** šećera
- **2 kesice** vanilinog šećera
- **2 kesice** puding od vanile
- **2 kašike** gustina
- **500** ml mleka
- **300** ml soka od narandže
- **2** narandžina rendana kora
- **100** g margarina
- **100** ml slatke pavlake
- **100** g suve brusnice
- **2 kesice** krem šlag od vanile

### Priprema

Umititi belanca sa šećerom koji je pomešam sa vanilinim šećerom. Samleti pržene lešnike i orahe, pomešati ih i lagano ih dodati u mucenoj smesi od belanaca. ?etvrtasti pleh (od šporeta) obložiti masnim papirom, isipati masu, ravnomerno rasporediti. Koru peci na 180°C oko 15 minuta. Koru ohladiti i iseci uzduž na tri jednaka dela.

U mleko dodati šećer pomešan sa vanilinim šećerom, rendanu koricu od narandže i pola soka od narandže. Sve zajedno staviti da provri (temperaturu smanjiti). Žumanca pomešati sa ostalom polovinom soka od narandže, umešati puding od vanile, gustin, sve izmiksirati mikserom da nema grudvica.

Masu od žumanaca sipati u mleko i kuvati uz stalno mešanje dok puding masa ne postane gusta. Puding masu pokriti krpom i ostaviti da se ohladi.

Umutiti margarin pa sjediniti ga sa ohla?enu puding masu. Umutiti slatku pavlaku, nju dodati masi, promešati i sjediniti u kremastu masu. Dodati kremastoj masi suhu brusnicu (ne potapati je u vodi).

Kremasti fil podeliti na tri jednaka dela. Na tacnu staviti prvu koru premazati je filom, preko fila druga kora, opet fil, zatim treća kora i opet fil. Dezert ostaviti da se dobro ohladi kako bi se stego.

Umutiti krem šlag od vanile i dekorisati ohla?eni dezert. Hladan dezert poslužiti.

## **Savet**

Lagani dezert od narandže, so?no kremasto osveženje. Preporuka za prazni?ne dane. Sre?ni vam praznici drage moje kulinarke. Prijatno!