

Lagani dezert od narandže



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**belanaca
- **6** kašikašecera u prahu
- **2** kašikelimunovog soka
- **1** kesicavanilinog šecera
- **50** gprženog lešnika
- **150** gmlevenih oraha
- **6**žumanaca
- **6** kašikašecera
- **2** kesicevanilinog šecera
- **2** kesicepuđing od vanile
- **2** kašikegustina
- **500** mlmleka
- **300** mlsoka od narandže
- **2**narandžina rendana kora
- **100** gmargarina
- **100** mlslatke pavlake
- **100** gsuve brusnice
- **2** kesicekrem šlag od vanile

Priprema

Umititi belanca sa šecerom koji je pomešam sa vanilinim šecerom. Samleti pržene lešnike i orahe, pomešati ih i lagano ih dodati u mucenoj smesi od belanaca. etvrstasti 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 šefer pomešan sa vanilinim šeferom, 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 izmikdati mikserom da nema grudvica.

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

Umutiti margarin pa sjediniti ga sa ohlaenu puding masu. Umititi slatku pavlaku, nju dodati masi, promešati i sjediniti u kremastu masu. Dodati kremastoj masi suvu 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 treca kora i opet fil. Dezert ostaviti da se dobro ohladi kako bi se stego.

Umutiti krem šlag od vanile i dekorisati ohaeni dezert. Hladan dezert poslužiti.

Savet

Lagani dezert od narandže, sono kremasto osveženje. Preporuka za praznine dane. Sreni vam praznici drage moje kulinarke. Prijatno!