

Torta od pomorandži



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** piškota
- **500 ml** slatke pavlake
- **250 g** krem sira
- **3** želatina
- **5** pomorandže
- **2 dl** soka od pomorandže
- **3 kašike** šećera
- **3 kašike** meda

Priprema

Na dno i po obodu kalupa, sa stranicama koje se skidaju, precnika 24cm, poreati piškote natopljene u sok od pomorandže. Umutiti pola litre slatke pavlake sa 3 kašike šećera, dodati u to krem sir i med, Narendati u tu smesu koru od jedne pomorandže i naseckati 2 pomorandže (u to sam dodala i pola nara). Sve to izmešati i u to dodati 2 želatina otopljen u mlakoj vodi. Opet promešamo i sipamo u kalup.

Po gornjoj površini narendamo opet koru od jedne pomorandže, oljuštimo jednu i po pomorandžu, isecemo je na kolutove i poreamo po gornjoj površini, preko rendane kore od pomorandže (preko svega toga prelijemo jedan želatin otopljen u vodi). Dalje aranžiramo po želji i stavimo u frižider 4-5 sati, da se želatin stegne. Skinemo stranice kalupa i uživamo u osvežavajućem ukusu! Prijatno!

Savet

Pošto se napravi treba da se odloži 4 sata u frižider.