

## *Torta narandže*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8 jaja
- 8 kašika šecera
- 8 kašika brašna

#### **Nadev:**

- 2 kesice pudinga
- kesica šlaga
- 100 g maslaca

#### **Za ukrašavanje:**

- 2 kesice šlaga
- 4 narandže
- 2 banane
- višnje iz kompota
- kesica preliva za torte

### **Priprema**

Ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati šecer, jedno po jedno žumance i mutiti dok masa ne postane penasta. Dodati brašno i masu podeliti na dva dela, pa peci u podmazanom i brašnom posutom kalupu.

U mešuvremenu, za nadev, skuvati puding prema uputstvu koje se nalazi na kesici. Kada se malo prohladi dodati maslac i mutiti dok se masa sasvim ne ohladi. Dodati cvrsto ulupan šlag, sve dobro promešati i spojiti kore torte. Tortu sa strane ukrasiti šlagom i kolotovima narandže. Na gornju koru poređati kolutove narandže,

banana i višnje. Pripremiti preliv za torte prema uputstvu koje se nalazi na kesici i peliti preko voca. Rub torte ukrasiti šlagom.