

## Štanglice sa kremom od pomorandže



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za biskvit:

- 100 gputera
- 200 gmekog brašna
- 50 gšecera
- 1jaje
- Za krem:
- 2pomorandže
- 60 ggustina
- 80 gšecera
- 300 mlvode
- 2žumanceta
- 2vanilin šecera
- 1/2 limunove korice
- Za preliv:
- 2belanceta
- 120 gšecera
- Za posipanje:
- po željišecera u prahu
- Za dekoraciju:
- po željibobica nara

### Priprema

Puter i brašno umesiti da se dobije mrvicasto testo, u koje dodati dobro umuceno jaje sa šećerom, pa još malo mesiti i staviti u pleh velicine 19x29 cm, prethodno podmazan uljem i rukama ga rastanjiti po dnu. Izbosti testo viljuškom na par mesta, prekriti folijom i staviti u frižider da odstoji 20-ak minuta. Rernu zagrejati na 220

stepeni C, pa peci testo 10-ak min. Za to vreme napraviti krem. Od 300 ml vode odvojiti malo i umutiti gustin, a ostatak vode i šecer staviti da provri. U kipucu vodu dodati umucen gustin, ringlu iskljuciti, pa na njoj još 2-3 minuta mešajuci kuvati krem. Skloniti sa šporeta, pa dodati sok od 2 pomorandže i struganu koru jedne pomorandže i pola limuna, kao i umucena žumanca sa vanilin šecerom. Pre nego što se narenda korica limuna i pomorandže, staviti ih malo u rastvor vode i sode bikarbone, a zatim ih dobro oprati. Izmiksati krem kojim premazati peceno testo. Nakon toga, umutiti belanca u cvrst sneg, uz postepeno dodavanje šecera, pa ovim premazati žuti krem. Staviti ponovo u rernu na temperaturu od 180 stepeni C i peci još oko 30 minuta, odnosno dok belanca ne dobiju zlatnu boju. Kolac izvaditi iz rerne, po želji posuti prah šecerom i seci na štanglice. Dekorirati kriškama pomorandže i bobicama nara.

## Savet

Saekati da se kola potpuno ohladi, pa ga onda sei.