


Torta od naranče

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
6

Sastojci

3 jaja
200 g šećera
1 vanilin šećer
1 žličica ekstrakta vanilije
260 g glatkog brašna
1 K Plus prašak za pecivo
100 g K plus maslaca
100 g K plus čvrstog jogurta
1 velika naranča (oko 250 g)

Za sirup:

20 ml vode
20 g šećera
60 ml soka od naranče

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Naranču dobro operite pa stavite kuhati u hladnu vodu. Kada uzavre kuhajte 15 minuta pa prolijte vodu, ulijte svježu i kad voda ponovno provrije kuhajte još 25 minuta.

Premažite kalup s uljem i obložite papirom za pečenje. U zdjelu stavite šećer, vanilin šećer i jaja i miješajte ručnim mikserom dok ne postanu svijetli i pjenasti. Maslac otopite.

Prosijte brašno s praškom za pecivo, a zatim dodajte smjesi s jajima, malo po malo zajedno s otopljenim maslacem. Nastavite miješati dok smjesa nije potpuno ujednačena pa umiješajte jogurt. U multipraktiku ili štapnim mikserom usitnite lagano ohlađenu cijelu naranču dok niste dobili jednoličnu smjesu.

Dodajte pire od naranče u smjesu za kolače i miješajte dok se ravnomjerno ne sjedini te ulijte u pripremljeni kalup.

Zakuhajte 20 ml vode sa šećerom i sokom od naranče.

Pecite 50 minuta u pećnici zagrijanoj na 180°. Ostavite da se ohladi oko 15 minuta, pa izvadite iz kalupa. Rashlađen kolač prelijte sirupom od naranče i ukasite kriškama naranče.

Dobar tek!