

# Puding kocke sa pomorandžom

Osvežavajuće slatke kocke

1 kolač



Jednostavno

Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Mučeno testo:

200 g margarina ili maslaca  
150 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
4 jaja  
250 g pšeničnog brašna  
3 ravne kašičice Dr. Oetker  
Praška za pecivo

### Fil:

2 belanaca  
2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa  
ukusom vanile  
50 g šećera  
250 ml soka od pomorandže (1/4  
l)  
2 žumanaca  
500 ml mleka (1/2 l)

### Nadev:

500 ml slatke pavlake (1/2 l)  
40 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
2 kesice Dr. Oetker Kremfixa  
3 kašika/e soka od pomorandže

### Ukrašavanje i dekoracija (po želji):

fileta pomorandže  
listića nane

## 1 Priprema:

Penasto umutite maslac, muteći mikserom najvećom brzinom. Postepeno dodajte šećer i vanilin šećer. Mutite sve dok ne dobijete ujednačenu smesu. Na svakih 1/2 minuta dodajte po jedno jaje. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, prosejite i dodajte u umućenu smesu iz nekoliko puta. Sipajte testo u tepsiju (30 x 40 cm, podmazana), poravnajte i stavite da se peče.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Nakon pečenja stavite tepsiju na rešetku i ostavite koru da se ohladi.

## 2

Za fil tako čvrsto umutite belance, da zarez nožem ostane vidljiv. Pomešajte prašak za puding sa šećerom i sokom od pomorandže i žumancima i mešajte dok ne dobijete glatku smesu. Mleko stavite da se kuva. Kada provri, skinite sa šporeta, umešajte razmućeni puding i vratite na šporet da prokuva, pritom neprestano mešajte oko 1 minut. Sneg od belanaca odmah umešajte u vreo puding. Nanesite smesu na koru i ostavite da se ohladi.



- 3 Za nadev umutite slatku pavlaku sa šećerom, vanilin šećerom i Kremfix-om. Dodajte sok od pomorandže i talasasto premažite pavlaku preko smese od pudinga. Kolač po želji ukasite filetima pomorandže i listićima nane.

Savet:

- Kolač pripremite dan ranije. Površinu kolača ukasite čokoladnim keksićima.

