

## ... Torta sa lješnjacima i naran?om ...



### BISKVIT

2

5

*prstohvat*

200 g

250 g

*lješnjaci*

*naran?e (oko 300 g)*

*jaja*

*sol*

*še?era*

*mljevenih lješnjaka*

*za posipavanje kola?a*



### POSTUPAK

1. Operite naranže vrućom vodom, krupno ih narežite i izvadite koštice. Stavite naranže u posudu za kuhanje, dodajte 1 – 2 jušne žlice vode i poklopljeno kuhajte 30 minuta na slaboj vatri da omekšaju. Skinite posudu sa štednjaka i ostavite voće da se ohladi. 2. Zagrijte pećnicu na 160 stupnjeva a oblik za pečenje obložite papirom. Mikserom usitnite kuhane naranže. Razdvojite žumanca i bjelanca. Posolite bjelanca pa istužite vrsti snijeg. Dodajte 100 g šećera i tucite još 1 minutu. 3. Umutite žumanca i preostali šećer da dobijete svijetlu kremu. Umiješajte narančinu koricu, mljevene lješnjake i snijeg. 4. Stavite tijesto u oblik i poravnajte ga. Posipajte grubo mljevenim lješnjacima i pecite 50-55 minuta. 5. Ostavite kolač da se ohladi u kalupu. Prije posluživanja pospite ga šećerom u prahu.

