

Naranèine šnite

Contributed by Muki
Utorak, 22 Sijeèanj 2008

Za jednu škrovadu

BISKVIT

15 dkg oraha

15 dkg šeæera

3 žlice brašna

1 prašak za pecivo

5 bjelanjaka

KREMA

3-4 naranèe (kora i sok)

1 limun (kora i sok)

20 dkg šeæera

5 žumanaca

20 dkg maslaca

malo mlijeka

2 žlice oštrog brašna

BISKVIT - Peæi u velikoj škrovadi, obloženoj masnim papirom na 180 C. Uzduž narezati na tri jednaka dijela.

KREMA – Sve sastojke zajedno kuhati na pari ili na laganoj vatri uz neprestano miješanje. Kad provre, skinuti sa vatre. Razmutiti dvije žlice oštrog brašna u malo mlijeka te dodati u smjesu. Zatim na laganoj vatri kuhati uz neprestano miješanje dok se ne zgusne. U hladnu smjesu dodati 20 dkg. izrađenog maslaca i filovati biskvit.