



### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 2 kos pomaranče
- 150 g sladkorja
- 250 ml sladke smetane
- 150 g mletih in olupljenih mandljev
- 200 g sirnega namaza
- 100 g temne čokolade
- 5 ml sok pomaranče

## Čokoladno-mandljeva pomaranča (pecivo brez moke)

Chef Urška Baruca

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Pecivo je zelo ENOSTAVNO za pripravo in zelo osvežilno!

#### Priprava testa:

Pomaranče samo dobro operemo, ne smemo jih olupiti! in kuhamo 20 minut. Kuhani pomaranči celi zmeljemo.

Rumenjake in sladkor penasto zmešamo. Stepemo sneg iz beljakov.

V stepena jajca damo zmlate mandlje, zmlate pomaranče in na koncu sneg beljakov.

Damo v pekač, ki ga predhodno obložimo s peki papirjem. Pečemo v pečici na srednji višini 40 minut na 180 stopinjah (oziroma odvisno od višine testa, preverimo z zobotrebčem).

#### Priprava kreme:

Stepemo sladko smetano, dodamo sok pomaranče in sirni namaz. V kolikor je krema preveč trda, ji dodamo malo navadnega jogurta.

Preliv: pecivo premažemo s stopljeno temno čokolado.