

# Orah šnite sa narandžom



## Potrebni sastojci:

### Biskvit:

- 6 kom bjelanaca
- 150 g šećera
- 200 g mljevenih oraha
- 2 kašike oštrog brašna

### Fil:

- 6 kom žumanaca
- 150 g šećera
- 2 kom burbon vanilin šećera
- 120 g gustina
- 1.5 dl svježe cijeđenog soka od narandže
- 6.5 dl mlijeka
- sitno ribana korica 1 narandže
- 60 g maslaca
- 2 dl slatkog vrhnja

## Izrada:

### Fil:

Zagrijavati mlijeko na šporetu. U manjoj posudi pomiješati gustin, šećer i burbon vanilin šećer, narendanu koricu narandže (obično zamrznem koricu, lakše se renda), žumanca i umiješati sa sokom od narandže. Kad se mlijeko zagrije skuhati gustu kremu uz stalno miješanje. Skinuti sa šporeta, prekriti površinu prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje.

### Biskvit:

Bjelanca miksati par minuta pa postepeno dodavati šećer dok se ne dobije fini snijeg. Dodati orahe i brašno, lagano špatulom umiješati i izliti na pleh koji smo obložili pek papirom i lagano premazali hladnim maslacem. Dimenzije su 40x30 cm. Peći biskvit na 170 stepeniC oko 15-ak minuta (dužinu pečenja i temperaturu prilagodite vašoj rerni). Kad je biskvit pečen i prohladen prerezati ga na 4 dijela, po dužini, tako da tobijete 4 biskvita dimenzija oko 10x30 cm.

### Fil:

U mlak krem dodati 60 g maslaca i dobro izmiksati (maslac dodajem čisto da fil bude kremastiji, ovo možete i izostaviti), a kad je krem potpuno ohlađen, umutiti slatko vrhnje (ja koristim zaslađeno sl.vrhnje, a vi po želji) i pomiješati sa filom (kad dodajem sl. vrhnje uvijek miješam silikonskom špatulom, bude ljepša i prozračnija krema).

Fil podijeliti na 3 jednaka dijela (odvojiti 2 kašike za ukrašavanje) i filovati korice. Na kraju ukrasiti kolač sa 150 ml umućenog slatkog vrhnja i 2 kašike fila . Rashladiti i rezati na tanje šnite.

Prijatno!