

# Pomarančová marmeláda a vianočná BB torta

## Prísady:

### Marmeláda:

- 500 ml odšťavovaných pomarančov
- 1/2 balíka Extra želirovacieho cukru 2:1
- 1 KL Kyseliny citrónovej

### Torta:

#### Korpus

- 6 vajčiek
- 150 g práškového cukru
- 150 g hladkej múky
- 1 balík Zlatý Klas Dr.Oetker
- 1 balík Kypriaci prášok do pečiva Dr.Oetker

#### Krém:

- 200 g BB pudingu
- mlieko - podľa návodu na obale BB pudingu
- 200 g mascarpone



## Postup

Zo šťavy z pomarančov a želírovacieho cukru pripravíme marmeládu.

Na korpus vymiešame z bielkov a cukru tuhý sneh. Následne primiešame rukou zľahka žĺtky a preosejeme múku a jemne premiešame. Do zmesi preosejeme Zlatý klas a Kypriaci prášok do pečiva a následne premiešame. Zľahka miešame, kým všetky ingrediencie nebudú spojené do cesta. Formu na cesto vymastíme za pomoci Back sprayu, vylejeme do nej cesto a dáme piecť na 35 minút pri teplote 180°C. Kým sa pečie korpus pripravíme podľa návodu BB pudingu, necháme vychladnúť a následne doň zašľaháme mascarpone. Po vychladnutí korpusu ho prerežeme na 3 časti, potrieme marmeládou a plníme krémom.

