

POMARANČOVÁ MARMELÁDA A VIANOČNÁ BB TORTA

Ingrediencie:

Marmeláda:

500 ml odšťavovených pomarančov
1/2 balíka Extra želírovacieho cukru 2:1
1 KL Kyseliny citrónovej

Torta:

Korpus

6 vajíčok
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 puding
mlieko – podľa návodu na obale BB pudingu
200 g mascarpone

Forma 24cm, 180°C, 35 min

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 při teplote 180°C. Kým sa pečie korpus pripravíme podľa návodu BB puding, necháme vychlaďiť a následne doň zašlaháme mascarpone. Po vychladnutí korpusu ho prerežeme na 3 časti, potrieme marmeládou a plníme krémom.