



Naopako okrenuta torta od naranče

🕒 70–85 Min   

Priprema

- 1 Iscijedite naranču i u manjoj posudi zakuhajte narančin sok sa šećerom. U međuvremenu operite i osušite crvene naranče i jednu običnu naranču te narežite na fine, tanke ploške.
- 2 Nakon što se šećer otopio u loncu, smanjite vatru. Stavite kriške crvene naranče u sirup i ostavite da se kuhaju jedan sat na laganoj vatri. Nakon sat vremena ocijedite i ostavite sok.
- 3 Za tijesto umutite jaja sa šećerom dok ne postanu kremasta. Umiješajte otopljeni maslac, brašno, vinski kamen, mljeveni đumbir, mješavinu začina za medenjake i narančinu koricu. Dobro promiješajte.
- 4 Kalup za pečenje namažite maslacem i dno obložite ploškama naranče. Gotovo tijesto stavite na kriške naranče i pecite u pećnici 45 minuta na 180°.
- 5 Tortu odmah nakon pečenja okrenite. Ostaviti da se ohladi. Preostalim sirupom prelijte tortu prije posluživanja.

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 kom	Naranče
2 kom	Crvenih naranči
30 g	Šećera u prahu
20 g	Maslaca
Za tijesto:	
4 kom	Jaja
125 g	Šećera
150 g	Otopljenog maslaca
150 g	Brašna
2 kom	Naranče (korica)
2 žličice	♦ Đumbir mljeveni
2 žličice	♦ Medenjaci mješavina začina
15 g	♦ Vinski kamen

