

Krem tart od pomorandže

Kora

300 g keksa od integralnih žitarica
125 g margarina
1 kesica rum šećera
1 kašika džema od pomorandže

Fil

100 g šećera
3 kašike gustina
30 g istopljenog margarina
1 kesica burbon vanila šećera
4 žumanca
2 dl tople vode
sok od 1 pomorandže
sok od $\frac{1}{2}$ limuna

Sneg od belanaca

4 belanca
280 g šećera
2,5 dl vode
prstohvat soli

Način pripreme

1. U blenderu samleti keks sa margarinom i rum šećerom. Dobijenom masom prekriti dno i zidove kalupa za tart. Kalup sa masom staviti u zamrzivač.
2. U šerpu odgovarajuće veličine pomešati šećer i gustin, pa pomešati sa istopljenim margarinom. Lagano uz mešanje dodavati toplu vodu da se ne stvore grudvice. Nakon toga dodati burbon vanila šećer. Nastaviti mešanje, pa dodati žumanca (jedno po jedno) i sok od pomorandže i limuna. Staviti na umereno jaku vatru, pa kuvati uz mešanje dok se ne stegne.
3. Koru tarta premazati džemom od pomorandže.
4. Dobijeni krem rasporediti po kori od keksa i sve peći u rerni zagrejanoj na 180 stepeni 20 minuta.
5. U šerpu odgovarajuće veličine sipati vodu i šećer, kuvati da se dobije gust sirup. U mikseru sa malo soli umutiti čvrst sneg od belanaca. U njega uz neprestano mešanje lagano sipati vruć sirup dok se ne dobije čvrst sneg. Nastaviti mućenje još 10 do 15 minuta.
6. Pečen tart ostaviti da se ohladi, pa preko njega staviti sneg od belanaca i vratiti u rernu blizu gornjeg grejača na 1 minut.