

Moučník plný pomerančů

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Pomeranče 3 ks
- Bílky 4 ks
- Žloutky 4 ks
- Krupicový cukr 70 g
- Dětská krupice 70 g
- Sůl 1 špetka
- Máslo 2 lžíce
- Hrubá mouka 2 hrst
- Hladká mouka 100 g
- **Na přeliv**
- Pomeranče 3 ks
- Krupicový cukr 70 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Jeden pomeranč omyjte horkou vodou a nastrouhejte z něj dvě lžičky kůry. Žloutky s cukrem a kůrou ušlehejte na hustou pěnu. Vmíchejte krupičku i šťávu ze všech pomerančů a dejte na deset minut stranou. Z bílků a soli ušlehejte tuhý sníh.

2. Troubu predehřejte na 190 °C, dortovou formu o průměru 26 centimetrů vymažte máslem a

vysypte hrubou moukou.

3. Sníh z bílků opatrně navršte na žloutkovou hmotu, navrch nasypte mouku a opatrně směs jakoby překládejte ze strany na stranu, dokud se nespojí. Těstem naplňte formu a pečte 20–25 minut.

4. Mezitím připravte pomerančový přeliv: šťávu ze všech pomerančů a cukr povařte na hustý sirup. Polijte jím buď celý piškot, nebo jednotlivé dílky na talířcích.