***Křupavý koláč s karamelizovanými sušenkami***

***(12 kusů)***



***Ingredience***:

12 kusů Kinder Mléčný řez

2 bílky

150 g moučkového cukru

1 lžička skořice

150 g karamelizovaných sušenek

80 g másla

3 pomeranče

2 lžíce pomerančové marmelády

1 balíček želatiny na dorty, čiré

250 ml pomerančové šťávy

2 lžíce cukru

Dále pak:

sáček na zdobení s kulatou tryskou

rám na pečení



***Doba přípravy:***

cca 35 minut

Doba pečení a chlazení: cca 45 minut



***Příprava:***

1. Z bílků ušlehejte pevný sníh, postupně přidávejte cukr moučku a skořici. Sněhem naplňte sáček na zdobení s kulatou tryskou, naneste jej na pečicí plech vyložený papírem a v předehřáté horkovzdušné troubě sušte při teplotě 100 °C zhruba 60 minut, pak nechte bezé na mřížce vychladnout.
2. Sušenky vložte do uzavíratelného sáčku a pomocí válečku rozdrťte najemno. Rozehřejte máslo   
   a smíchejte se sušenkovou drtí. Pečicí rám (18 × 24 cm) položte na pečicí plech vyložený papírem, naplňte směsí ze sušenek, pevně přitiskněte a nechte asi 10 minut vychladnout.
3. Oloupejte pomeranče, nakrájejte je na měsíčky a osušte. Marmeládu vymíchejte dohladka, dno potřete marmeládou, vyložte Kinder Mléčný řez a poklaďte kousky pomerančů. Dortovou želatinu připravte podle návodu na obalu a smíchejte s pomerančovou šťávou a cukrem. Směsí polijte měsíčky pomerančů a nechte asi 10 minut odpočinout v chladnu. Křupavý koláč se sušenkami Lotus nakrájejte na kousky, bezé nasekejte nahrubo, ozdobte jím kousky koláče a servírujte.