

Orange cake



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 7okruglih keksica (Oreo)
- **200 ml**slatke pavlake
- **4 kašičice**šecera u prahu
- **1/2 kesice**vanilinog šecera
- **6 kesica**želatina
- 2pomorandže

Priprema

Narandže isecite na polovine. 1/2 iscedite za sok u koji cete topiti keks, a ostale 3/4 secite na kolutove. Keksice topite u sok od narandže, pa ih stavljajte u korpice.

Pripremite želatin po uputstvu sa kesice (5 želatina za preko kolaca, 1 za u slatku pavlaku).

Za to vreme, kratko mutite slatku pavlaku, pa joj dodajte šecer u prahu i vanilin šecer, mutite još malo (dok se ne izgubi prah), pa dodajte 1 želatin i mutite dok se ne stegne.

Slatku pavlaku sipajte u korpice preko keksica, pa reajte kolutove pomorandži.

Na samom kraju sipajte pažljivo želatin preko kolaca i ostavite da se hladi, možete i kratko u zamrzivac. Kolace vadite iz korpica i služite. Prijatno :)

Savet