

O la la...



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koricu:

- **300 g** mlevenog keksa
- **125 g** margarina
- **po potrebi (oko 100ml)** soka od narandže
- **300 g** šećera u prahu
- **3 kašike** slatke pavlake

Beli fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **500 ml** kisele pavlake
- **2 kesice** želatina
- **50 ml** mleka

Crveni fil:

- **200 g** crvenog voca
- **2 kesice** pudinga malina ili jagoda
- **300 g** šećera

Priprema

Sjediniti keks, šećer, margarin i sok od narandže. U to dodati tri kašike slatke pavlake, koju ste umutili za fil. Sve izmutiti mikserom i oblikovati koru. U mleko razmutiti dve kesice želatina. Kad nabubre, staviti na tihu vatru da se rastopi. Umutiti slatku pavlaku, u nju lagano umešati kiselu pavlaku i šećer u prahu, a zatim i želatin. Staviti preko kore. Za crveni fil, izmiksajte crveno voće u secku, zajedno sa šećerom, i staviti da se proprži na kratko. Zatim ubaciti dve kesice pudinga, razmucen sa malo vode. im se zgusne, sipati preko belog fila, i ostaviti da se ohladi.

Savet