

## ***Krem sa narandžom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 ml** slatke pavlake
- **2** narandže
- **2 kesice** želatina
- **1/2 kašičice** vanile
- **70 g** šećera
- **2 kašike** meda

### **Priprema**

Izrendati koru od jedne narandže, pa pomešati sa sokom od narandže i želatinom, ostaviti da želatin nabubri. U šerpi zagrejati slatku pavlaku, šećer i vanilu. Pre nego što provri skloniti sa šporeta i pomešati s želatinom. Kad se sjedini sipati u šest posudica. Narandži nožem ukloniti koru i odvojiti meso narandže od opne, pa staviti u posudu sa medom, pomešati i sipati preko fila u cašu.

### **Savet**