

## Oranžina



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa
- **200 g** šećera
- **50 ml** vode
- **50 g** maslaca

### Za fil:

- **1 l** proceenog soka
- (od 10 isceenih pomorandži)
- **1** pomorandža
- **2** kesice pudinga od vanile
- **2 kašike** gustina
- **250 g** šećera
- **100 g** maslaca
- **150 g** šlaga

## Priprema

Ušpinovati šećer sa vodom dodati maslac i mešati da se otopi. Skloniti sa šporeta dodati mleveni keks i umesiti kompaktnu masu, a zatim rastanjiti i oblikovati koru u plehu ili malim okruglim kalupima. Sok zagrejati sa šećerom dok ne provri pa dodati razmuceni puding i gustin sa malo vode. Mešati dok se ne zgusne, pa skloniti sa šporeta i ohladiti. Ohlaen fil sastaviti sa penasto umucenim maslacem i dodati sitno seckanu pomorandžu. Premazati preko kore i ukasiti sa umucenim šlagom.

**Savet**