

Oranžina



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gmlevenog keksa
- **200** gšecera
- **50** mlvode
- **50** g maslaca

Za fil:

- **1** lproceenog soka
- (od 10 isceenih pomorandži)
- **1** pomorandža
- **2** kesicepudinga od vanile
- **2** kašikegustina
- **250** gšecera
- **100** gmaslaca
- **150** gšлага

Priprema

Ušpinovati šefer 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 šeferom 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 ukrasiti sa umucenim šlagom.

Savet