

## ***Beladona***



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 l soka od narandže
- 5 pudinga od vanile
- 10 kašika šecera kristal
- 300 g šecera u prahu
- 2 margrina
- 100 g šlaga + za ukrašavanje po želji
- 100 g cokolade
- 15 krem bananica
- 300 g mlevene plazme

## **Priprema**

U 1 litar soka od narandže skuvati, 5 pudinga i 10 kašika šecera i ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti 2 margarina sa 300 g šecera u prahu. Spojiti ove dve mase.

Umutiti 100 g šlaga i dodati predhodnoj masi, a zati podeliti u tri dela i dodati: I deo - 300 g, mlevene plazme II deo - 15 seckanih krem bananica, III deo - 100 g rendane cokolade. Ovim redosledom slagati filove.

Odozgo ukrasiti po želji.

Možete ispeci tri kore i isto tako ih filovati (5 jaja, 200 g šecera, 4 kašike oraha i 1 kašika brašna X 3. Žumanca možete iskoristiti za pravljenje testa npr.)