

## **Orange cake**



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **7** okruglih keksica (Oreo)
- **200 ml** slatke pavlake
- **4 kašicice** šecera u prahu
- **1/2 kesice** vanilinog šecera
- **6 kesica** želatina
- **2** pomorandže

### **Priprema**

Narandže isecite na polovine. 1/2 iscedite za sok u koji cete topiti keks, a ostale 3/4 secite na kolutove. Keksice topite u sok od narandže, pa ih stavljajte u korpice.

Pripremite želatin po uputstvu sa kesice (5 želatina za preko kolaca, 1 za u slatku pavlaku).

Za to vreme, kratko mutite slatku pavlaku, pa joj dodajte šefer u prahu i vanilin šefer, mutite još malo (dok se ne izgubi prah), pa dodajte 1 želatin i mutite dok se ne stegne.

Slatku pavlaku sipajte u korpice preko keksica, pa reajte kolutove pomorandži.

Na samom kraju sipajte pažljivo želatin preko kolaca i ostavite da se hlađe, možete i kratko u zamrzivac. Kolace vadite iz korpica i služite. Prijatno :)

### **Savet**