O la la...



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koricu:

- **300 g**mlevenog keksa
- **125 g**margarina
- **po potrebi (oko 100ml)**soka od narandže
- **300 g**šecera u prahu
- **3 kašike**slatke pavlake

Beli fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **500 ml**kisele pavlake
- **2 kesice**želatina
- **50 ml**mleka

Crveni fil:

- **200 g**crvenog voca
- **2 kesice**pudinga malina ili jagoda
- **300 g**šecera

Priprema

Sjediniti keks, šecer, margarin i sok od narandže. U to dodati tri kašike slatke pavlake, koju ste umutili za fil. Sve izmutiti mikserom i oblikovati koru. U mleko razmutiti dve kesice želatina. Kad nabubre, staviti na tihu vatru da se rastopi. Umutiti slatku pavlaku, u nju lagano umešati kiselu pavlaku i šecer u prahu, a zatim i želatin. Staviti preko kore. Za crveni fil, izmiksajte crveno voce u secku, zajedno sa šecerom, i staviti da se proprži na kratko. Zatim ubaciti dve kesice pudinga, razmucen sa malo vode. im se zgusne, sipati preko belog fila, i ostaviti da se ohladi.

Savet