

Krem sa narandžom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** slatke pavlake
- **2** narandže
- **2 kesice** želatina
- **1/2 kašičice** vanile
- **70 g** šecera
- **2 kašike** meda

Priprema

Izrendati koru od jedne narandže, pa pomešati sa sokom od narandže i želatinom, ostaviti da želatin nabubri. U šerpi zagrejati slatku pavlaku, šecer i vanilu. Pre nego što provri skloniti sa šporeta i pomešati s želatinom. Kad se sjedini sipati u šest posudica. Narandži nožem ukloniti koru i odvojiti meso narandže od opne, pa staviti u posudu sa medom, pomešati i sipati preko fila u čašu.

Savet