

Lenja žena



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gplazme cele
- **2** dlsoka od pomorandže
- **300** gmalina
- **2** kesicešlaga

Fil I:

- **300** gmlevene plazme
- **200** gšecera u prahu
- **5**belanaca
- **150** gmlevenih oraha
- **125** gmargarina
- **1** cašasoka od pomorandže

Fil II:

- **2** kesicepudinga od vanile
- **4** kašikebrašna
- **8** dlmleka
- **125** gmargarina
- **200** gšecera u prahu

Priprema

Fil I: 5 belanaca umutiti u cvrst sneg, a u drugu ciniju pomešati plazmu, orahe i šecer pa preliteri sa sokom pa spojiti sa belancima. Umutiti margarin pa sve sjediniti.

Fil II: puding pomešati ba brašnom pa razmutiti sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da se kuva pa zakuvati puding. Umutiti margarin sa šecerom, pa sjediniti sa ohladjenim pudingom.

Celu polazmu umakati u sok od pomorandje pa redjati na tacnu, preko staviti fil 1, pa poredjati voce, zatim fil 2 i od gore šlag.

Savet