

Žele srculanca



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** vode
- **85 g** želea
- **1** mandarina
- **250 ml** mleka
- **1** kesica pudinga - ukus pavlake
- **4** kašike šecera
- **50 g** putera
- **100 g** mlevene plazme
- **100 g** cokolade

Priprema

Žele sipati u ciniju pa ga preliti sa vrucom vodom mešati dok se ne istopi sipati u kalupe (u kojima smo vec stavili po dve kričice mandarine) po dve kašike pa staviti u frižider na pola sata . Za to vreme istopiti cokoladu sa dve kašike ulja i sipati po kašiku preko stegnutog želea. Opet vratiti u frižider. Skuvati puding u 250 ml mleka sa šecerom pa dodati puter malo prohладити да буде млако па додати и плазма кекс. У калупе стављати по кашику fila од пудинга. Када се стегне изрути srculanca из калупа и декорисати по жељи.....

Savet