

oko-oranž fantazija



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 100 ml mleka
- 100 ml ulja
- 120 g šecera
- 180 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100 ml soka od narandže

Fil:

- 4 jajeta
- 8 kašika šecera
- 100 g čokolade
- 200 g margarina
- 200 g mlevene plazme
- 100 g jafa keksa

I još:

- 200 ml slatke pavlake

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, zatim dodati mleko, ulje i sok od narandže. Na kraju umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sipati u pleh obložen pek-papirom.

Peci na 180 stepeni 20-ak minuta.

Na pari umutiti žumanca sa 4 kašike šećera. Zatim dodati cokoladu i margarin. Mešati dok se ne istopi pa skloniti sa šporeta i ostaviti da se prohladi. Posebno umutiti belanca sa preostalim šećerom pa ih dodati u prohladna žumanca.

Dodati plazmu i jafa keks, dobro promešati.

Rasporediti preko kore.

Umutiti slatku pavlaku i premazati preko fila.

Savet