

# *Nensi fensi*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **5** kašikamleka
- **1** kesicaprašak za pecivo

### **Prvi fil:**

- **300** gmlevene plazme
- **100** gmargarina
- **100** gmlecne cokolade
- **po potrebi** soka od pomorandže
- **2** kašikeulja

### **Drugi fil:**

- **2**pudinga vanila
- **500** mlmleka
- **2** kašikešecera
- **100** gmargarina
- **100** gšecera u prahu

## **Ukrašavanje**

- **200 ml**slatke pavlake

## **Preparacija**

Kora: Najpre umutiti belanca pa dodati šećer pa onda žumanca. Redom dodati i mleko i brašna i prašak za pecivo. Koru preruciti u cetvrtast pleh i peci na 180 C.

Prvi fil: Otopiti margarin i dodati u mlevenu plazmu. Zatim otopiti mlecnu cokoladu sa 2 kašike ulja i dodati i to. U smesu dodati soka toliko da smesa može da se razmaže preko kore.

Dруги fil: Skuvati margarin sa pola litre mleka i 2 kašike šecera. Zatim staviti da se ohladi. Poželjno je ovaj fil napraviti prvi pa tek onda sve ostalo. Dodati u smesu umucen margarin i šećer u prahu.

Preko kore prvo fil sa plazmom pa sa pudingom i na kraju umucenu slatknu pavlaku.

## **Savet**

U koru se mogu dodati i mleveni orasi. Ja nisam zbog moje male dece :D Poželjno je napraviti kola dan ranije i staviti da ostoji.