

Vocna oblanda



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za oblandu:

- **1 pakovanje**oblandi
- **200 gm**levenih oraha
- **300 g**ocišćenih višanja
- **200 gm**levenog keksa
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **6**jaja
- **50 ml**ulja
- **300 g**šecera
- **250 g**margarina

Priprema

Belanca odvojiti od žumanca i ulupati cvrst sneg.

Posebno umutiti žumanca i šecer pa kuvati na pari dok ne zgusne, zatim dodati margarin i 100 g cokolade pa nastaviti sa kuvanjem dok se svi sastojci ne otope.

Ostaviti fil da se ohladi pa onda dodati višnje, keks i orahe pa dobro izmešati dok se sve ne sjedini.

Na kraju dodati sneg od belanaca i promešati.

Pripremljenim filon premazati listove oblände.

Na pari otopiti cokoladu sa malo ulja pa preliti preko gornjeg lista oblande.

Ostaviti oblandu na hladno da se stegne, a onda seci po želji.

Savet