

Grilijaš oblanda (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 listamanje oblande**
- **150 gputera**
- **2 dl kisele pavlake**
- **180 gmlevenog keksa**
- **100 gseckanih oraha**

Za glazuru:

- **200 gcrne cokolade**
- **5 kašikamleka**
- **1 kockaputera**

Za bele pruge:

- **50 gbele cokolade**
- **1 kocka putera**
- **3 kašikemleka**

Priprema

Prvo otopiti šefer na sledeći nacin: izmeriti potrebnu kolicinu šecera i podeliti na tri dela. Najpre otopiti jedan deo na tihoj vatri bez mešanja. Samo povremeno protresti šerpu sa šecerom. Kad se šefer otopi tj. karamelizuje dodati drugi deo. Postupak ponoviti i sa ostatkom šecera. Kad se sav šefer otopio, dodati puter i pavlaku i tada

poceti sa mešanjem da se puter i pavlaka istope. Skloniti s vatre, pa dodati mleven keks i orahe. Polovinom tople smese premazati list oblande, prekriti drugim listom, pa naneti preostali fil i završiti trecom oblandom. Oblandu pritisnuti težim predmetom i ostaviti na hladnom da se stegne. Otopiti cokoladu sa malo mleka, skloniti s vatre , dodati kocku putera, mešati dok se puter ne otopi. Glazura pravljena ovim nacinom je sjajna i bez grudvica. Premazati oblandu. Za ukrašavanje otopiti parce bele cokolade i prošarati oblandu.

Savet

Nikako ne mešati šeer dok se topi. i ne stavljati svu koliinu šeera odjednom, ve otopiti kašiku dve, pa dodati još malo i tako na dva tri puta.