

Savršene grilijaš oblatne



težina: **lako**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 8žumanaca
- 200 gšecera
- 250 gmargarina/putera
- 1 kašikavode
- 150 glešnika
- 200 g šecera
- 1,5 listoblatne
- 2 kesicevanilin šecera

Priprema

Umutiti žumanca, šecer, vanil šecer, vodu i skuvati na pari u gustu kremu. Ja to radim malo drugacije i brže, umutim smesu mkserom kratko i na najjace ubacim u staklenu dublju ciniju u mikrotalasnu. Kuvam žumanca 2-3 minuta uz cesto mešanje, vodite racuna da vam se ne ispeku jaja. Dakle tokom kuvanja u mikrotalasnoj cešce otvarajte vrata i mešajte smesu odnosno kremu. Otopiti šecer u karamel i umešati prethodno prepecene lešnike. Razliti smesu na pek papir i ostaviti da se ohladi. Rukama izdrobiti komadice i samleti u coperu na najsitnije. U hladnu kremu dodati umucen margarin i grilijaš. Filovati jedan list oblatne, pa preseći na pola. Duplirati oblatnu i iseci još jedno parce za vrh. Stisnuti teretom i sacekati momenat za uživanje....

Savet