Figaro (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**žumanca
- **200 g**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**seckanih oraha
- **2 lista**oblande

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti žumanca i 5 kašika šecera. Ostatak šecera staviti u šerpu pa otopiti na tihoj vatri. Kada dobije lepu karamel boju dodati margarin i sve vreme mešati dok se margarin ne otopi. Potom dodati umucena žumanca sa šecerom te ukuvati (oko pet minuta). Skloniti sa vatre, umešati seckane orahe i sve lepo sjediniti. Ostaviti da se prohladi (ali vrlo kratko). Na kockasti deo oblande izliti fil, poklopiti drugim listom oblande. Oblandu pritisnuti necim težim kako bi se fil lepo zalepio za listove oblande. Ostaviti da se stegne te iseci na štanglice i poslužiti.

Savet

Listovi od manje oblande.