

Kolac oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **5** kašika šecera
- **1** kašik brašna
- **1** kesica prška za pecivo
- **100** g seckanih oraha
- **1** l mleka
- **2** kesice puding vanila
- **200** gm levenih lešnika ili oraha
- **100** g šecera
- **250** g putera
- **2** lista oblane

Priprema

Izmutiti 5 belanca sa 5 kašika šecera dodati kašiku brašna, prašak za pecivo i na kraju kašikom umešati seckane orahe. Staviti koru da se pece.

Staviti 800 ml mleka sa 100 g šecera da kuva. Posebno izmutiti 5 žumanaca sa 200 ml hladnog mleka, dodati

prašak za puding. Sve dobro izmešati da nema grudvice pa ukuvati u mleko. Ostaviti fil da se ohladi. Kada se fil ohladi sjediniti ga sa puterom pa dodati mlevelene lešnike ili orahe (po želji).

Fil podeliti na dva dela, pa premazati dva lista oblande. Na prvi namazani list oblande staviti pecenu koru pa poklopiti sa drugim namazanim listom oblađe tako da fil bude sa unutrašnje strane. Staviti preko oblande nesto tesko (npr, neku veliku knjigu) da se lepo zalepi. Kada se stegne iseckati na štanglice.

Savet