oko-lješnik oblande

težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jajeta
- **300 g**šecera
- **300 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **200 g**lješnika
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 kesice**šlaga
- **1 pakovanje**oblande

Priprema

Umutiti 6 cijelih jaja sa 300 g šecera, kad je dobro umuceno prebacit posudu na paru (kao na slici) i mutiti povremeno dok postane gusto i ukuhan fil. Dodati 200 g cokolade (100 g ostavit za po vrhu i 50 g sjeckanih lješnika) da se otopi i skloniti fil da se hladi. U prohlaen fil umutiti margarin, 150 gr cjeckanih lješnika, 2 kesice vanilin šecera i 2 kesice šlaga u prahu.

Pripremljenim filom jednako premazati 4 lista oblandi, a peti list preliti sa 100 gr otopljene cokolade sa malo margarina i posuti odozgo 50 g sjeckanih lješnika.

Savet

0