oko limun oblande



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **1**margarin (ukus vanile)
- **150 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**mlevene plazme
- **250 g**prah šecera
- **1**oblande
- **po ukusu**ceenog soka od limuna

Priprema

Prvo cemo odvojiti žumanca od belanca. Prvo napravimo žuti fil. Margarin stavimo na toplo da omekša, a jaja umutimo sa prah šecerom. Kada je dobro umuceno dodajemo margarin. Po želji i ukusu dodamo sok od isceenog limuna ja sam dodala sok od pola limuna. Zatim pravimo braon fil. Umutimo belanca dodamo mlevenu plazmu i na kraju otopljenu cokoladu. Sve lepo sjediniti.

Filove podeliti po pola na 4 jednaka dela. Prvi i treci list oblande filovati žutim filom, a drugi i cetvrti braon filom. Petim listom preklopiti i pritisnuti malo da se lepo spoje. Ostaviti na hladnom neko vreme i seci na štanglice! Prijatno!

Savet

Odlian ukus okolade i limuna nee vas ostaviti ravnodušnim! Brzo i lako se prave i vrlo su ukusne...