

Pecena oblanda



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 list**amanje oblände
- **6**belanaca
- **200 g**šecera
- **100 g**kokosa

Za cokoladni fil:

- **100 g**crne cokolade
- **100 ml**slatke pavlake
- **80 g**margarina

Za žuti fil:

- **6**žumanaca
- **80 g**šecera
- **1 kašik**agustina
- **100 ml**mleka
- **100 ml**slatke pavlake
- **100 g**margarina
- **100 g**bele cokolade

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam pa dodati postepeno šećer. Nastaviti mucenje dok se šećer ne istopi (oko 5 minuta). Dodati kokos, lagano sjediniti i masu raspodeliti na 4 lista manje oblande. Peci na prevrnutom plehu na 170 C oko 15 minuta.

U posudu staviti slatku pavlaku, cokoladu i margarin i kuvati na laganoj vatri (ne sme da provri smesa) vec samo da bude kompaktna. Prohladiti smesu i premazati 3 pecene oblande.

Umutiti žumanca sa šećerom, a zatim dodati mleko i gustin kuvati na pari dok se masa zgusne. Pri kraju dodati belu cokoladu i mešati dok se ne otopi. Ohladiti smesu pa dodati umucen margarin i mucenu slatku pavlaku.

Filovati: list, žuti fil, list, žuti fil, list, žuti fil, list - okrenut naopako (pecena strana ide unutra).

Pritisnuti oblandu nekim težim predmetom, na primer knjigom, ostaviti 30 minuta, a zatim prevrnuti oblandu. Ostavite da prenoci zbog lakšeg secenja. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet