

Oblanda sa pirincem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka ili 2 manje** oblande
- **150 g** margarina
- **2** jajeta
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** čokolade za kuhanje
- **150 g** mljevene plazme
- **50 g** ekspaniranog pirinca u boji
- **3 kašike** šećera

Priprema

Pjenasto umutiti margarin i žumanca, pa dodati šećer u prahu. Izmiksati. Posebno umutiti bjelanca sa 3 kašike šećera. Na pari otopiti 100 g čokolade. Otopljenu čokoladu dodati u smjesu sa margarinom, pa izmiksati. Dodati i umuceno bjelance, pa promiješati. Dodati mljeveni keks i ekspanirani pirinac, pa promiješati.

Oblandu pokriti vlažnom krpom da omekša. Filom premazati oblandu, uviti u rolat i ostaviti u frižider da se stisne.

Savet