

Oblande mix



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **1** kg mlevenog keksa
- **800** g šecera
- **500** g margarina
- **40** kašikamleka
- **3** rebracokolade
- **1** kesica vanil šecera
- 1ekstrat vanile
- 1ekstrat kruške
- **6** listova oblande
- **200** g badema
- **200** glešnika
- **12** krem bananica
- **200** g coko žele bombona

Za kokos oblandu:

- **250** g margarina
- **150** g šecera
- 1ekstrat od kokosa
- **200** g kokosovog brašna
- **100** g mlevenih badema
- **100** g keksa mlevenog

Priprema

Idemo redom 4 jaja, 400 g šecera, 20 kašika mleka, 125 g putera staviti u šerpu. Ukljuciti ringlu na 2, šerpu staviti na ringlu i stalno mešati dok se sve fino ne rastopi i ne sjedini. Nesme da provri. Skloniti sa ringle pa u prohlaeno dodati 1 ekstrat od vanile i 1 kesicu vanilin šecera, pa dodati 500 g mlevenog keksa i 200 g mlevenih badema. Ovo je mera za 3 lista oblande. Listove oblande zamotati u mokru krpu i ostaviti da odmešaju toliko da se mogu zamotati u rolat. Na listove oblandi namažati fil i uz širu stanu oblande na samu ivicu poreati krem banane ili penaste coko mede ili žele bombone. Uviti cvrsto u rolat, zamotati u foliju i ostaviti da prenoci u frižideru. Oblande sa coko žele bombonama: 250 g margarina, 150 g prah šecera, 200 g kokosovog brašna, 100 g mlevenih badema, 100 g mlevenog keksa, 1 bocica ekstrata od kokosa. Ovo je mera za dva lista oblande. Omekšali margarin umutiti mikserom dodati šecer i mutiti. Zatim dodati ekstrat kokosa, pa dodati keks, mleveni badem i kokosovo brašno. Oblande staviti u mokru krpu da omekšaju. Pa ih filovati filom i uz samu ivicu oblande na širu stranu reati coko žele bombone ili citro cokoladice sa želeom. Uviti u rolat i ostaviti da prenoci. Oblande sa cokoladom: 4 jaja, 400 g šecera, 20 kašika mleka, 125 g putera. Ukljuciti ringlu na 2. Šerpu staviti na ringlu i stalno mešati dok se sve fino ne rastopi i ne sjedini. Nesme da provri. Skloniti sa ringle pa u prohlaeno dodati 1 ekstrat od kruške, 3 rebra mlecne cokolade. Sve fino sjediniti pa dodati 500 g mlevenog keksa i 200 g mlevenih lešnika. Ovo je mera za 3 lista oblande. Oblande zaviti u vlažnu krpu da omekšaju. Filovati oblande i na širu stranu uz samu ivicu oblandi reati krem banane ili penaste coko mede. Uviti u rolat i ostaviti da prenoci u frižideru.

Savet

Veoma izdašan kola za vea slavlja.