

Oblande (više vrsta)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Kinder oblande:

- **500 g**šecera
- **2 dl**vode
- **250 g**margarina
- **500 g**mleka u prahu
- **400 g**žele bombona
- **2 list**avece oblande

Oblande sa alvom i kikirikijem:

- **1** manja oblанда
- **200 g**alve
- **200 g**šecera
- **200 g**pečenog, neslanog mlevenog kikirikija
- **250 g**margarina
- **1 kes**icavanilin šecera
- **100 g**cokolade

Kajsija oblande:

- **1 list**vece oblande
- **500 g**suvih kajsija
- **100 g**šecera u prahu
- **200 g**šecera
- **1 dl**vode

- 125 g margarina
- 200 g mlevenog keksa
- 150 g mlevenog oraha
- 100 g čokolade
- 1 kašičica margarina
- 2 kašike ulja
- 250 g šećera u prahu
- 1 kašičica gustina
- 2 kašike vode
- 2 kašike limunovog soka
- 1 kašika ulja
- 2-3 kapi crvene boje

Pišinger oblande:

- 1 pakovanje čokoladnih oblanda
- 4 jajeta
- 2 žumanjeka
- 300 g šećera
- 150 g čokolade
- 250 g margarina
- 150 g pecenih, mlevenih badema
- 1/2 limuna (sok)

Priprema

Kinder oblada: U posudu staviti šećer i vodu, kuvati dok se šećer ne istopi, dodati margarin da se istopi i još prokuvati 2 minuta. U posudu staviti mleko u prahu, dodavati vruć skuvani sirup muterom mikserom. Dobro umutiti, prohladiti, dodati seckani žele. Masu staviti između dve oblade, opteretiti nekim teškim i ostaviti da se ohladi.

Oblada sa alvom i kikirikijem: Ušpinovati šećer sa malo vode, pa dodati alvu, mleven kikiriki, margarin i vanil šećer, promešati i rastopiti. Toplom masom filovati oblade, pritisnuti ih da bi se stegle i ostaviti da se ohlade. čokoladom dekorisati ili je celu preliti.

Kajsija oblande: Suve kajsije samleti (500 g), dodati 100 g šećera u prahu, dobro rukom umesiti, da se sjedini i masu razvaljati na 1/2 lista veće oblande. Kada se masa valja, valjak vlažiti vodom da ne prijanja. Poklopiti drugom polovinom oblande i opteretiti nekim teškim i ostaviti da se slepi. Za 2 sloj: U posudi prokuvati 200 g šećera i 1 dl vode, toliko samo da se šećer istopi, dodati 125 g margarina, da se istopi, skinuti sa vatre, dodati 200 g keksa i 150 g mlevenih oraha. Dobro izmešati i staviti preko oblande. Za 3 sloj: na tihoj vatri istopiti 100 g čokolade, 1 kašičicu margarina i 2 kašike ulja i preliti preko drugog sloja i ostaviti da se čokolada stegne. Za 4 sloj: U posudu staviti 250 g šećera u prahu i kašičicu gustina. 2 kašike vode i 2 kašike limunovog soka. Vodu i limunov sok staviti na vatru, da provri i vrelo dodati u šećer i mutiti varjačom, dodati 1 kašiku ulja i 2-3 kapi crvene boje, dobro izmešati i naneti preko čokolade. Ovaj sloj ravnati vlažnim širokim nožem.

Pišinger oblada: Jaja, žumanca, šećer dobro umutiti i skuvati na pari. Kad se smesa počne zgusnjavati, sklonite je ubaciti čokoladu da se otopi i ostavite da se prohladi. Penasto umutite margarin i dodati mu ohlađenu prethodnu smesu i mlevene propržene bademe i naceriti sok od pola limuna. Ovim filom premazati oblande i opteretiti nekim teškim. Ostavite u frižideru da se dobro ohladi, pa prelijte čokoladnom glazurom i pospite seckanim bademima.

Savet

Nakon degustacije žirija, oblande su otputovale u humanitarne svrhe u Dom za decu i omladinu ometenu u razvoju u Veterniku,... a posebno se zahvaljujem gospodji Dani Drobnjak na njenim savršenim receptima (kinder oblande i kajsija oblande) koje sam ja posudila i u ovoj akciji predstavila. Hvala, Dano!