

Smokva oblada



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 lista**oblade

Za I fil:

- **300 g**suvih smokvi
- **2 dl**vode
- **1 dl**ruma
- **150 g**šecera u prahu

Za II fil:

- **400 g**šecera
- **8 kašika**vode
- **1**posni margarin
- **300 g**posnog mlevenog keksa
- **200 g**mlevenih oraha

Glazura:

- **200 g**šecera u prahu
- sok od limuna
- narandžasta boja

Priprema

Smokve kratko prokuvati sa vodom pa u to sipati rum. Ostaviti pola sata da se opuste smokve. Procediti i samlesti pa pomešati sa šećerom u prahu. Ovu masu staviti na prvi list oblande.

Šećer i vodu staviti da se otopi pa dodati margarin. Kada se i on istopio dodati orahe i keks. Ovu masu staviti preko druge oblande. Staviti i trecu oblandu i preklopiti necim teškim da bi se oblande zalepile. Sutradan napraviti glazuru. Pomešati šećer u prahu, limunov sok i boju i time preliti oblandu. Kada se stegne iseci.

Savet