

Grilijaš oblanda (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** listamanje oblände
- **150** gputera
- **2 dl** kisele pavlake
- **180** gmlevenog keksa
- **100** gseckanih oraha

Za glazuru:

- **200** gcrne cokolade
- **5** kašikamleka
- **1** kockaputera

Za bele pruge:

- **50** gbele cokolade
- **1** kocka putera
- **3** kašikemleka

Priprema

Prvo otopiti šećer na sledeci način: izmeriti potrebnu količinu šećera i podeliti na tri dela. Najpre otopiti jedan deo na tihoj vatri bez mešanja. Samo povremeno protresti šerpu sa šećerom. Kad se šećer otopi tj. karamelizuje dodati drugi deo. Postupak ponoviti i sa ostatkom šećera. Kad se sav šećer otopio, dodati puter i pavlaku i tada

poceti sa mešanjem da se puter i pavlaka istope. Skloniti s vatre, pa dodati mleven keks i orahe. Polovinom tople smese premazati list oblande, prekriti drugim listom, pa naneti preostali fil i završiti trecim oblandom. Oblandu pritisnuti težim predmetom i ostaviti na hladnom da se stegne. Otopiti cokoladu sa malo mleka, skloniti s vatre , dodati kocku putera, mešati dok se puter ne otopi. Glazura pravljena ovim nacinom je sjajna i bez grudvica. Premazati oblandu. Za ukrašavanje otopiti parce bele cokolade i prošarati oblandu.

Savet

Nikako ne mešati še?er dok se topi. i ne stavljati svu koli?inu še?era odjednom, ve? otopiti kašiku dve, pa dodati još malo i tako na dva tri puta.