Orah kocke u oblandi



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Za kore:

- **2 lista**oblande
- **10**belanaca
- **200 g**mlevenih oraha
- **20 kašika**šecera
- **4 kašike**prezli

Za fil:

- **10**žumanaca
- **9 kašika**vode
- **13 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **250 g**margarina

Za glazuru:

- **100 gMenaž cokolade**
- **1 kašika**ulja

Priprema

Za jednu koru mutiti 5 belanaca u cvrst sneg, a zatim dodati 10 kašika šecera i još malo mutiti.

Zatim skloniti mikser i varjacom polako umešati 100 g mlevenih oraha i 2 kašike prezli.

Uzeti 1 list oblande i držati ga nekoliko minuta izmeu dve vlažne krpe da omekša, a zatim ga premazati smesom od belanaca, (hrapava strana oblande treba da bude okrenuta na gore).

Pleh okrenuti naopako, pa na njega postaviti nafilovanu oblandu.

Peci koru u zagrejanoj rerni, 45 minuta na 180 stepeni. Na isti nacin pripremiti još jednu koru.

Za fil sipati vodu u dublji sud, dodati šecer i vanilin šecer, pa ostaviti da provri na tihoj vatri. U meuvremenu penasto umutiti žumanca, pa kad voda provri, sipati žumanca neprekidno mešajuci. Kuvati desetak minuta, da se zgusne. Dok se kuva, stalno mešati. Gotov fil skloniti sa strane i ostaviti da se ohladi.

Margarin penasto umutiti, sjediniti sa ohlaenim filom i premazati prvu koru tako da oblanda bude dole.

Poklopiti drugom korom tako da oblanda sada bude gore.

Menaž cokoladu otopiti na tihoj vatri sa malo ulja, pa preliti kolac.

Ostaviti da se stegne, pa seci kocke.

Savet