

Bela oblanda (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9jaja**
- **27 kašika šecera**
- **3 lista oblande**
- **8 kašike šecera u prahu**
- **250 g margarin**
- **2 kesice vanil šecera**
- **200 g seckanih oraha**
- **3 kašikesoka od limuna**

Priprema

Umutiti 3 belanaca sa 9 kašika šecera. Pri kraju dodati 1 kašiku limuna. Umucene belance staviti na list oblande. Belance posuti seckanim orasima. (na jednu koru oko 70 g). Oblandu sušiti u zagrejanoj rerni na 150 C oko 25 stepeni. Tako uraditi i sa ostalim listovima oblande. Žuti fil: Na pari umutiti 9 belanaca sa 8 kašike prah šecera i vanil šecerom. Posebno umutiti margarin te spojiti sa ohlaenim žumancima. Fil podeliti na dva jednakaka dela. Premazati jednu koru sa osušenim belancima, preko nje staviti drugu koru, pa fil od žumanacai na kraju trecu koru. Nju ne filovati vec je bogato posipati orasima.

Savet