

oko kafa oblada



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista** obladi
- **5** jaja
- **200** gmlevenih oraha
- **200 g** šecera
- **1 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **200 g** putera
- **200 g** šecera u prahu
- **1 šoljica (od 100 ml)** skuvane kafe
- **50 g** Menaž čokolade

Za glazuru:

- **150 g** Menaž čokolade
- **3 kašike** vode
- **1 kašika** šecera
- **50 g** putera

Priprema

Priprema: Belanca i šećer umutiti u cvrsto šne. U drugoj miks posudi umutiti žumanca pa ih lagano sa varjačom dodati u umućenu belanca, zatim dodati mlevene orahe, brašno i prašak za pecivo. Sve fino sjediniti i ravnomerno rasporediti na list oblande zatim to staviti u rernu i peći na 180 stepeni 20 minuta. Priprema fila: Skuvati jednu šoljicu od 100 ml jake kafe i ostaviti da se prohladi. Puter umutiti sa šećerom u prahu, pa u to dodati ohlaenu šoljicu skuvane kafe. Fil premazati preko pecene i ohlaene oblande. Na fil staviti list oblande, ali da glatka strana oblande bude gore. Preliv:okoladu otopiti na pari, dodati vodu, šećer i puter, pa sve fino sjediniti i preliti preko oblande. Ohlaene oblande iseci i uživati u čoko kafa ukusu. Prijatno!

Savet

Recept je od moje fb drugarice Mubi.