

Salama u oblandi

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šećera
- 150 g mlevenih oraha
- 150 g mlevenog keksa
- 150 g seckanih smokava
- 150 g suvog grožđa
- 250 g margarina
- 2 kašike kakaoa
- 2 kore od oblande

Priprema

Umutiti 3 cela jajeta sa 200 g šećera. Staviti na tihu vatru i stalno mešati.

Kada se šećer otopi dodati orahe, keks, smokve, grožđe margarin i kakao rastopljen u malo vode.

Mešati dok se masnoca ne rastopi. Na vlažan salvet staviti 1 koru od oblande, pa kada malo omekša, sipati pola mase i uviti kao rolat.

Sa drugom korom od oblande i II polovinom fila, postupiti isto.

Oba rolata mogu se preliti glazurom od cokolade ili belim fondanom.