

# *Banjalucka oblada*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 650 g šecera
- 10 jaja
- 1 velika oblada
- 2 kašike brašna
- 250 ml kafe
- 100 g cokolade za kuvanje
- 1,5 margarin

## **Priprema**

500 g šecera i 10 belanaca umutiti pa namazati kore oblade (hrapavu stranu) i peci u rerni dok ne požuti. Jednu koru ne filovati, ostaviti za preko.

Fil: 10 žumanaca umutiti sa 150 g šecera, 2 kašike brašna, 250 ml kafe i 100 g cokolade pa skuvati na paru.

Umutiti 1,5 margarin i dodati mu ohla?en fil.

Filovati oblade i pritisnuti odozgo dok se stegne.

Po žeji može se i ukrasiti cokoladom.