

Karamel oblanda

Sastojci

Potrebno je:

- 8 žumanaca
- 200 g šecera
- 250 g margarina
- 150 g seckanih oraha
- 500 ml mleka
- 8 kašika šecera
- 2 kore od oblane
- glazura od cokolade

Priprema

Upržiti 200 g šecera pa u to naliti 500 ml mleka. Prokuvati mleko i uprženi šecer.

Umutiti 8 žumanaca sa 8 kašika šecera pa u umucenu smesu sipati prokuvano, karamelisano mleko.

Sve ovo kuvati na pari. U ohladen krem dodati 250 g umucenog margarina i 150 g seckanih oraha.

Filovati izmeu 2 oblane. Preko gornje kore može se preliti glazura od cokolade.