

Karamel oblada

Sastojci

Potrebno je:

- 8 žumanaca
- 200 g šećera
- 250 g margarina
- 150 g seckanih oraha
- 500 ml mleka
- 8 kašika šećera
- 2 kore od oblade
- glazura od čokolade

Priprema

Upržiti 200 g šećera pa u to naliti 500 ml mleka. Prokuvati mleko i uprženi šećer.

Umutiti 8 žumanaca sa 8 kašika šećera pa u umućenu smesu sipati prokuvano, karamelisano mleko.

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

Filovati između 2 oblada. Preko gornje kore može se preliti glazura od čokolade.