

okoladna oblada (6)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1oblada
- 6jaja
- 200 gšecera
- 200 gcokolade za kuvanje
- 250 gmaslaca/margarina

I još:

- cokolada za kuvanje
- mleveni lešnici

Priprema

Jaja dobro umutiti sa šećerom, sipati u šerpu i kuvati na pari oko 20 minuta uz neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja, kad varjaca već počne da ostavlja trag po dnu šerpe, dodati cokoladu za kuvanje i mešati da se otopi. Maslac/margarin umutiti, pa izmiksati sa dobro ohlaenim cokoladnim kremom.

Filovati oblada. Staviti nešto tesko i ostaviti da se stegne pa iseci. Možete preliti otopljenom cokoladom i posuti mlevenim lešnicima. Uživajte u ukusu!

Savet