Savršene grilijaš oblatne



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**žumanaca
- **200 g**šecera
- **250 g**margarina/putera
- **1 kašika**vode
- **150 g**lešnika
- **200 g** šecera
- **1,5 list**oblatne
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Umutiti žumanca, šecer, vanil šecer, vodu i skuvati na pari u gustu kremu. Ja to radim malo drugacije i brže, umutim smesu mkserom kratko i na najjace ubacim u staklenu dublju ciniju u mikrotalasnu. Kuvam žumanca 2-3 minuta uz cesto mešanje, vodite racuna da vam se ne ispeku jaja. Dakle tokom kuvanja u mikrotalasnoj cešce otvarajte vrata i mešajte smesu odnosno kremu. Otopiti šecer u karamel i umešati prethodno prepecene lešnike. Razliti smesu na pek papir i ostaviti da se ohladi. Rukama izdrobiti komadice i samleti u coperu na najsitnije. U hladnu kremu dodati umucen margarin i grilijaš. Filovati jedan list oblatne, pa preseci na pola. Duplirati oblatnu i iseci još jedno parce za vrh. Stisnuti teretom i sacekati momenat za uživanje....

Savet