

Figaro (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 žumanca
- 200 g šećera
- 250 g margarina
- 200 g seckanih oraha
- 2 lista oblande

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti žumanca i 5 kašika šećera. Ostatak šećera staviti u šerpu pa otopiti na tihoj vatri. Kada dobije lepu karamel boju dodati margarin i sve vreme mešati dok se margarin ne otopi. Potom dodati umućena žumanca sa šećerom te ukuvati (oko pet minuta). Skloniti sa vatre, umešati seckane orahe i sve lepo sjediniti. Ostaviti da se prohladi (ali vrlo kratko). Na kockasti deo oblande izliti fil, poklopiti drugim listom oblande. Oblandu pritisnuti nečim težim kako bi se fil lepo zalepio za listove oblande. Ostaviti da se stegne te iseci na štanglice i poslužiti.

Savet

Listovi od manje oblande.