

Kolac oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 1 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gseckanih oraha
- 1 lmleka
- 2 kesicepuding vanila
- 200 gmlevenih lešnika ili oraha
- 100 gšecera
- 250 gputera
- 2 listaoblände

Priprema

Izmutiti 5 belanca sa 5 kašika šecera dodati kašiku brašna, prašak za pecivo i na kraju kašikom umešati seckane orahe. Staviti koru da se pece.

Staviti 800 ml mleka sa 100 g šecera da kuva. Posebno izmutiti 5 žumanaca sa 200 ml hladnog mleka, dodati

prašak za puding. Sve dobro izmešati da nema grudvice pa ukuvati u mleko. Ostaviti fil da se ohladi. Kada se fil ohladi sjediniti ga sa puterom pa dodati mlevene lešnike ili orahe (po želji).

Fil podeliti na dva dela, pa premazati dva lista oblande. Na prvi namazani list oblande staviti pecenu koru pa poklopiti sa drugim namazanim listom oblande tako da fil bude sa unutrašnje strane. Staviti preko oblande nesto tesko (npr, neku veliku knjigu) da se lepo zalepi. Kada se stegne iseckati na štanglice.

Savet