

oko-lješnik oblande



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jajeta
- 300 g šecera
- 300 g čokolade
- 250 g margarina
- 200 g lješnika
- 2 kesice vanilin šecera
- 2 kesice šlaga
- 1 pakovanje oblande

Priprema

Umutiti 6 cijelih jaja sa 300 g šecera, kad je dobro umućeno prebaciti posudu na paru (kao na slici) i mutiti povremeno dok postane gusto i ukuhan fil. Dodati 200 g čokolade (100 g ostaviti za po vrhu i 50 g sjeckanih lješnika) da se otopi i skloniti fil da se hladi. U prohlavljen fil umutiti margarin, 150 gr cjeckanih lješnika, 2 kesice vanilin šecera i 2 kesice šlaga u prahu.

Pripremljenim filom jednako premazati 4 lista oblande, a peti list preliti sa 100 gr otopljene čokolade sa malo margarina i posuti odozgo 50 g sjeckanih lješnika.

Savet