

## **Oblada sa eurokremom (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** manja oblanda
- **4**jajeta
- **120** gšecera
- **250** gmargarina
- **oko 150** gtamnog eurokrema
- **oko 150** gsvetlog eurokrema

### **Priprema**

U manju posudu, (koju možete staviti u drugu, malo vecu posudu sa vodom), penasto umutite jaja sa šecerom pa kuvajte na pari. Kada pocne da se zgušnjava podelite na dva dela, pa u jedan dodajte svetli deo eurokrema i umutite mikserom da se sjedini, pa sklonite sa vatre. U drugi deo dodajte tamni deo eurokrema pa i njega izmutite mikserom i sklonite sa vatre. U mlake kremove dodajte po 125 g margarina i dobro umutite mikserom.

Stavite list oblane pa ga premažite polovinom tamnog dela krema...

Stavite drugi list oblane pa ga premažite polovinom svetlog dela krema...

Ponovite postupak, pa nafilovanu oblandu pritisnite kako bi se lepo spojili listovi i ostavite je da se dobro ohladi i stegne. Secite na željene štangle i poslužite.

## **Savet**

PS. Po želji oblandu možete preliti okoladnom glazurom.