

Oblanda sa eurokremom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manja oblanda
- **4**jajeta
- **120 g**šecera
- **250 g**margarina
- **oko 150 g**tamnog eurokrema
- **oko 150 g**svetlog 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 oblände pa ga premažite polovinom tamnog dela krema...

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

Ponovite postupak, pa nafilovanu obländu 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 čokoladnom glazurom.