

## **Sedmo nebo kolac**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kore sa orasima i belancima:**

- **2** listaoblane
- **18** ravnih kašika šecera
- **200 g** mlevenih oraha
- **6**belanaca

#### **Za fil:**

- **100 g** cokolade
- **100 g** šecera
- **250 g** maslaca ili margarina

#### **Za glazuru:**

- **100 g** cokolade
- **3** kašikeulja

### **Priprema**

Umutiti 3 belanceta i 9 kašika šecera u cvrst sneg mikserom najvecom brzinom. Kada se belanca dobro umute

dodavati 100 g mlevenih oraha, lagano rucno mešajuci. Rasporediti smesu na list oblande sa grubo strane. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 150 stepeni oko 20 minuta. im se ispece, koru preseci na dva dela. Ponoviti postupak i sa drugom korom tako da se dobiju 4.

Dobro umutiti žumanca i šecer, da udvostruci masu i dobiju svetlo žutu boju, pa staviti na paru da se kuva. Dodati cokoladu i kuvati desetak minuta sve zajedno na pari uz cesto mešanje. Kada se ohladi sjediniti sa penasto umucenim maslacem. Filovati tako da dole bude oblanda, poslednju koru obrnuti tako da oblanda bude gore.

okoladu istopiti na tijoj vatri i preliti preko kore odozgo, malo narendati po želji cokolade da se stegne, u frižidideru oko 1 h pa služiti.

## Savet