

Jadro oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **12 kašika** prah šećera
- **6** žumanaca
- **2 kesice** vanilinog šećera
- **6** belanaca
- **12 kašika** kristal šećera
- **150 g** plazma keksa
- **100 g** mlevenih oraha
- **4 štangle** čokolade
- **3 list** avetlike oblände

Priprema

Priprema žutog fila: Umešati i penasto sjediniti margarin sa šećerom u prahu. Dodati umućenoj smesi žumanac po žumanac i sjediniti i glatku masu. Ostaviti na stranu.

Priprema tamnog fila: Penasto umutiti belanca sa šećerom (kristal). Dodati penastoj masi plazma keks, mlevene orahe i otopljenu čokoladu. Sjediniti kašikom u kompaktnu glatku masu.

Postupak filovanje oblände: Staviti prvi list oblände - ravan deo gore - filovati: tamni deo fila, zatim preko drugi list oblände, - ravan deo na gore - pritisnuti sve krajeve lista oblände da se lepo spoje. Preko drugog lista oblände premazati sa žutim filom. Prekrit ravnim deo lista oblände preko žutog fila. Pritisnuti filovanu obländu nekim teškim predmetom, ostaviti da odstoji kako bi se dobro stegla i sjedinila.

Po vrhu oblandu dekorisati tecnom karamel masu, može i cokolada, ja sam imala karamel i njome dekorisala oblandu. Oblandu seci na jednake pravougaonike, romboide ili kocke, po želji.

Savet

Jadro oblanda stari neprevaziđeni recept. Brzo se napravi, a puno ga ima. Potrebno je tanko i oštro seživo kako bi se lakše sekla oblanda. Ako se danas filuje oblanda onda sutra seži je. Prijatno!