

Jadro oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **12** kašikaprah šecera
- **6**žumanaca
- **2** kesicevanilinog šecera
- **6**belanaca
- **12** kašikakristal šecera
- **150** gplazma keksa
- **100** gmlevenih oraha
- **4** štanglecokolade
- **3** listavelike oblande

Priprema

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

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

Postupak filovanje oblande: Staviti prvi list oblande - ravan deo gore -filovati: tamni deo fila, zatim preko drugi list oblande, - ravan deo na gore - pritisnuti sve krajeve lista oblande da se lepo spoje. Preko drugog lista oblande premazat sa žutim filom. Prekrit ravnim deo lista oblande preko žutog fila. Pritisnuti filovanu oblandu necim 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 neprevazieni recept. Brzo se napravi, a puno ga ima. Potrebno je tanko i oštro seivo kako bi se lakše sekla oblanda. Ako se danas filuje oblanda onda sutra sei je. Prijatno!