

oko limun oblande



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **1margarin (ukus vanile)**
- **150 g cokolade za kuvanje**
- **250 g mlevene plazme**
- **250 g prah šecera**
- **1oblande**
- **po ukusu ceenog soka od limuna**

Preprema

Prvo cemo odvojiti žumanca od belanca. Prvo napravimo žuti fil. Margarin stavimo na toplo da omekša, a jaja umutimo sa prah šecerom. Kada je dobro umuceno dodajemo margarin. Po želji i ukusu dodamo sok od isceenog limuna ja sam dodala sok od pola limuna. Zatim pravimo braon fil. Umutimo belanca dodamo mlevenu plazmu i na kraju otopljenu cokoladu. Sve lepo sjediniti.

Filove podeliti po pola na 4 jednaka dela. Prvi i treci list oblande filovati žutim filom, a drugi i cetvrti braon filom. Petim listom preklopiti i pritisnuti malo da se lepo spoje. Ostaviti na hladnom neko vreme i seci na štanglice! Prijatno!

Savet

Odljan ukus okolade i limuna nee vas ostaviti ravnodušnim! Brzo i lako se prave i vrlo su ukusne...