

Oblanda sa pavlakom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vece pakovanje** oblandi

Fil:

- **3 caše (od 180g)** kisele pavlake
- **3 caše** šecera

Priprema

Kiselu pavlaku i šecer staviti u dublju posudu. Dobro promešati, da se sastojci sjedine.

Posudu sa kiselom pavlakom i šecerom staviti na, srednju, vatru. Fil treba neprestano mešati. Kada fil provri, kuvati ga, još, pet minuta. Skloniti fil sa šporeta i ostaviti da se prohladi.

Fil treba da bude topao kada se premazuje, zato što se hladan brzo, steže. Na plato za torte staviti prvi list oblande (rupicasta strana naviše) i premazati je delom fila. Blago rukom pritisnuti list oblande, da se spoji sa filom. Fil ravnomerno rasporediti za premazivanje cetiri lista. Preko zadnjeg premazivanja fila staviti peti list oblande, pa preko staviti neki teži predmet, da se listovi oblande i fila spoje.

Pripremljenu oblandu ostaviti na hladno mesto (ili u frižider), do narednog dana. Narednog dana oblandu iseci na štangle, ili kocke, pa poslužiti.

Savet