

Kretoš oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- **7** belanaca
- **14 kašika** šecera
- **300 g** šecera

Priprema

Pripremiti sastojke.

300 g šecera staviti u suhu šerpu i na tihoj vatri otopiti (šecer treba da dobije boju karamela).

Dok se šecer topi, mikserom mutiti belanaca uz dodavanje 14 kašika šecera. Umutiti ih u cvrst sneg. Otopljen šecer preruciti u menzuru i u tankom mlazu dodavati u umucena belanca, mutiti mikserom (bez prestanka).

Dobijen fil podeliti na 4 dela.

Filovati oblandu, a zatim staviti odozgo neke teške knjige, da se stisne.

Nakon sat vremena, seci na parcad željene velicine...

... I poslužiti. Prijatno.

Savet

Jaaaako brza, jednostavna i ukusna,od samo dva sastojka.Prijatno ?