

Oblande sa kafom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za oblande:

- 5 jajeta
- 200 g šećera u prahu
- 200 g mljevenih oraha
- 1 kašiku brašna
- 1 kesicu praška za pecivo
- 2 lista oblande

Fil:

- 200 g margarina
- 200 g šećera u prahu
- 1 mala šoljica jake crne kafe
- 3 rebracokolade za kuvanje
- 1 žumanjce

Glazura:

- 150 g čokolade
- 3 kašike vode
- 1 kašika šećera
- 60 g margarina

Priprema

5 jaja, odvojiti žumanjca od belanjaca, miksati belanjke pa dodati 200 g sitnog šecera i još miksati da bude cvrsta smesa. U drugoj zdeli, izmiksati dobro žumanjca. U belanjke dodati žumanjca, 200 gr mljevenih oraha, 1 punu kašiku brašna, 1 prašak za pecivo. Polako sve promešati i istresti sve na jednu oblatnu. Oblandu stavite na veliku tepsiju. Staviti da se na 180 stepeni lagano pece. Fil: 200 g margarina dobro izraditi sa 200 g šecera u prahu. Skuhati jednu šoljicu jake crne kafe i unutra staviti 3 rebra cokolade da se otopi, dodati jedan razmucen žumanjak i sipati u vrelu kafu sa cokoladom. Kad se kafa malo ohladila umešati smesu margarina i šecera, dobro izraditi. Premazati fil preko pecene oblatne. Gore staviti drugu oblatnu, glatka strana gore. Preliti sa glazurom od cokolade. 150 gr cokolade, 3 kašike vode, 1 kašika šecera, 60 gr margarina staviti u šerpu i na šporetu uz lagano mešanje da se sve otopi. Preliti preko oblatne. Oblatne seci u trokute, mali savet.... pre stavljanja glazure stavite na oblatnu neki teret i ostavite da se ohladi, pa tek onda glazura.

Savet