

Limun štanglice sa oblandom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 listavelikih oblandi

Testo za koricu:

- 6 belanaca
- 150 gmlevenih oraha
- 2 štanglenarendane cokolade
- 2 kašike brašna
- 4 kašike šecera

Fil:

- 6 žumanaca
- 200 g šecera
- 250 g maslaca (ili margarina)
- 1 limun (korica i sok)

Priprema

Korica: U dublju posudu staviti belanca i, uz postepeno dodavanje šecera, umutiti ih u cvrsti šam. Dodati izrendanu čokoladu i brašno i mikserom, sa najmanjom brzinom, sjediniti sa belancima. Ubaciti mlevene orahe i špatulom ih sjediniti. Koru pecu u plehu, preko pek papira, koji odgovara veličini oblande. Ispecenu koru, zajedno sa papirom prebaciti na radnu površinu i, još dok je vruća, dugackim nožem je odvojiti od pek papira.

Ostaviti je da se ohladi.

Fil: Žumanca staviti u posudu, koja će ici na vatru, i uz postepeno dodavanje šećera, penasto umutiti. Žumanca mutiti sve dok ne postanu kremasta i "pobele".

Posudu sa umućenim žumancima staviti na vodenu paru i skuvati krem. Skuvani krem skloniti sa vatre i dodati izrendanu koricu i sok od limuna. Promešati i prekriti providnom folijom. Ostaviti da se ohladi. Hladan krem mikserom umutiti, pa dodati, prethodno umućen, maslac (ili margarin). Dobro sjediniti.

Na plato za torte staviti jednu koricu oblande i premazati je sa pola fila. Preko staviti ispecenu koru i, blago, je pritisnuti u fil. Zatim, preko staviti ostatak fila i preklopiti sa drugom korom oblande, koju, takoe, treba blago pritisnuti, prema filu.

Preko oblande staviti veći poslužavnik, da bi pritisnuo, malo, korice da se zalepe za fil. Oblandu staviti u frižider, preko noci. Narednog dana je iseci na štanglice.

Savet