

## *Oblande sa orasima, keksom i cokoladom*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** šecera
- **3** jajeta
- **10 kašika** mleka
- **250 g** putera
- **3-4 štangle** cokolade za kuvanje
- **200 g** mlevenog keksa
- **200 g** mlevenih oraha
- **1 pakovanje** oblandi

### **Priprema**

Umutiti jaja, staviti ih u lonac za kuvanje mleka, dodati šecer i mleko i ostaviti da lonac zapišti. Onda dodati puter, cokoladu, mleveni keks i orahe i ostaviti da se kuva dok se puter i cokolada ne istope, ali ne duže od 10-15 minuta. Skinuti sa šporeta i pažljivo prebaciti u obicnu šerpu da se što pre ohladi. Filuju se 4 oblande, po krupnijoj strani, mlakim, nikako vrucim ili hladnim filom, koji se podeli na 4 dela (a to je 4 do 5 uvršnih kašika fila po svakoj oblandi), a peta oblada se ne filuje, vec se njom pokrije cetvrta nafilovana oblada. Rukom dobro pritisnuti petu oblandu, pa preko staviti pamucnu krpnu i opteretiti je necim težim (ja obicno stavim nekoliko pakovanja dugotrajnog mleka). Oblande ostaviti najbolje preko noci na hladnom da se lepo stegnu, pa ih sutradan seci po želji - na štanglice, trouglove, romboide... po mogućstvu skalpelom.

### **Savet**

Obino koristim „C“ oblande, koje su mi se pokazale najboljim, ali sam sada imala neke druge koje su baš bile loše - prepeene i tamne. Inae, po receptu koji sam dobila od koleginice, piše da treba staviti 500 g šeera, Meni je

to preslatko, pa sam smanjila. Za one koji nemaju lonac za kuvanje mleka, po receptu umutiti jaja, šećer i mleko i staviti da provri na srednjoj temperaturi, uz stalno mešanje, pa, kada se malo zgusne dodati puter (po receptu margarin) iokoladu. Kada seokolada i puter otope, dodati mleveni keks i orahe i sve zajedno promešati. I na kraju još jedna napomena: uopšte nemam loša iskustva sa ostavljanjem oblandi preko noći i u frižideru. Pošto ih ne filujem vrućim filom da ne bi bile gnjecave i žilave, samo ih lepo pokrijem pamunom krpom i opteretim neim težim, pa ostavim u frižider da se stegnu. Nikada nisu poprimile miris ili vlagu iz frižidera. Ali, ako se plašite da e se to desiti, ostavite ih na nekom hladnom mestu.