Sedmo nebo (3)

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista**velike oblande

Oblanda sa kokosom:

- **4**belanca
- **malo**soli
- **180 g**šecera
- **100 g**kokosa
- **60 g**brašna

Oblanda sa keksom:

- **4**belanca
- **malo**soli
- **180 g**šecera
- **150 g**mljevenog keksa
- **30 g**brašna

Za fil:

- **8**žumanaca
- **200 g**šecera
- **100 g**cokolade

- **200 g**maslaca ili margarina

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Ako ste nekad pisali recepte u svesku, kao ja. :) tamo gde ima najviše fleka, sigurno je puno raen kolac i garantovano dobar. :) Jedan takav je i ovaj: Rernu ukljuciti na 150 stepeni. Oblanda sa kokosom: U zdelu staviti 4 belanca, pazeci da vam žumanca, ni malo ne upadnu u zdelu, ako se to slucajno dogodi, sve izvadite van, stavite mrvu soli. Mutite mikserom pocev od manje brzine, pa pojacavajte. Kad ste izmutili belanca, pocnite dodavati šecer, polako kašiku po kašiku uz stalno mešanje, da se šecer otopi. Kad ste izmutili dodajte kokos, brašno i sve promešajte lagano sa špatulom. Uzeti tepsiju u koju stane oblanda i okrenuti sa grubom stranom prema gore. Staviti fil, poravnati i staviti u vrucu rernu i peci oko 25 minuta, mada sve ovisi o rerni. Oblanda sa keksom: Isti postupak. U zdelu staviti belanca, mrvu soli, mutiti, dodavati šecer, potom dodati keks sa brašnom. Izvaditi pecenu oblandu sa kokosom, na tepsiju staviti oblandu sa keksom i ispeci. Fil: Na šporet staviti šerpu sa vodom u koju ce stati zdela sa žumancima. U zdelu u kojoj su bili odvojeni žumanci, dodati šecer i mutiti dok se sav šecer ne otopi, da izgledaju poput fine kreme. Staviti zdelu u šerpu i nastaviti kuvati na pari. Izlomiti cokoladu, staviti u žumanca i mutiti. Nakon 10-15 minuta sklonite sa vatre i ostavite da se ohladi. U zdeli izmešati penasto margarin ili maslac šta koristite, dodati ohlaeni fil i sve izmiksati. Staviti prvo oblandu sa kokosm, preko fil, sve izravnati, pa naopacke staviti oblandu sa keksom, ta glatka strana je gore. Ja stavim malo kuhinjsku dasku gore. U šerpicu staviti izlomljenu cokoladu, dodati ulje, na paru da se otopi, preliti preko oblande. Izravnam što više mogu i podignem tepsiju, lupnem nekoliko puta o radnu površinu, tako mi se glazura jednako rasporedi. Nakon nekoliko sati režite.

Na oblandu staviti smesu sa kokosom poravnati i staviti peci.

Na drugu oblandu sa keksom (ja sam koristila Plazma mljeveni keks) poravnati i staviti peci.

Staviti fil.

Staviti naopacke oblandu sa keksom, da glatka strana bude gore. Staviti dasku kuhinjsku dok se napravi glazura.

Kad se sve dobro ohladi, rezati.

Savet