

Figaro (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šecera
- **250 g**margarina
- **300 g**seckanih oraha
- **6**žumanaca
- **6 kašika**šecera
- **2 list**amanje oblande

Priprema

Šecer karamelizujte. Kad se istopi i dobije svetlo braon boju, sklonite sa vatre pa dodajte margarin isecen na sitnije komade. Mešajte da se istopi pa umešajte i seckan orah. Promešajte.

Žumanca umutite sa šecerom (može viljuškom), šerpu vratite na ringlu i polako sipajte vec umucena žumanca. Kuvati na laganoj vatri 1-2 minuta.

Ostavite da se prohladi uz povremeno mešanje, a onda razliti izmeu dve oblande. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet