

Bela oblada (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 9 jaja
- 27 kašika šecera
- 3 lista oblade
- 150 g seckanih oraha
- 250 g šecera u prahu
- 2 vanilin šecera
- 250 g margarina

Priprema

3 belanca i 9 kašika šecera umutiti, sipati na koru od oblade. Odozgo posuti 50 g seckanih oraha i staviti da se suši u rerni na 180 C 20 minuta. I tako 3 x.

Umutiti 250 g margarina, 9 žumanaca, 250 g šecera u prahu i 2 vanilin šecera. Filovati svaku koru.

Preko oblade staviti drugi poslužavnik i pritisnuti nekim težim predmetom, (može šerpa, napunjena hladnom vodom), tako da odstoji preko noci. Seci na tanje šnite.

Recept je poslala Latinka Orlovic, Niš.