

## *Oblatne sa smeim i žutim filom*



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 omotaoblatni**

#### **Za smeju kremu:**

- **5**belanaca
- **malosoli**
- **200 g**kristal šecera
- **20 ml**vode
- **150 g**mlevenog Oreo keksa
- **2 kašiketamnog** kakao praha

#### **Za žutu kremu:**

- **5**žumanaca
- **120 g**kristal šecera
- **125 g**maslaca

#### **Za cokoladnu glazuru:**

- **50 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašikeulja**
- **25 g**margarina

## Sastojci za posipanje:

- **malogrubo/fino** mlevenog Karamel-Vanila
- aromatizovana mešavina šecera

## Priprema

Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Umucenim belancima dodati 100 g šecera i dalje mikserom mutiti. Ostalih 100 g šecera u maloj šerpi sa 50 ml vode kuvati tako dugo dok se zgusnuta rastopina ne vuče u nit. Uz stalno mucenje mikserom šecerni sirup polagano dodavajte u umucena belanca da postane glatka i sjajna masa. Na kraju dodajte mleveni Oreo keks i kakao i varjacom umutite da postane jednolicna masa. U dubljoj šerpi zagrejte vodu za kuvanje na pari. U manjoj šerpi umutite žumanca sa kristal šecerom. Stavite na paru i kuvajte uz stalno mešanje dok se šecer ne otopi. Posudu skinuti sa pare i žumancima dodati na listice narezan maslac i dobro umutiti da postane jednolicna masa. Jedan list oblatne sa grubljom stranom okrenutom prema gore staviti na vecu tacnu (posutu sa prezlima da se ne bi lepila). Prvi list oblatne premazati polovinom smee kreme, koju treba nožem rasporediti da sve rupice budu popunjene.

Na tamnu kremu staviti drugi list oblatne sa grubljom stranom prema gore i premazati je sa polovinom žute kreme, koju treba nožem rasporediti da sve rupice budu popunjene.

Ponoviti na isti nacin filovanje sa trecim i cetvrtim listom oblatne. Na svetlu kremu staviti peti list oblatne sa grubom stranom na svetli fil, tako da gornja strana bude ravna strana oblatne. Lagano pritisnuti pazeci da se listovi ne pomeraju pokriti najlonom i staviti teški predmet. Tako složenu oblatnu pod teretom držati najmanje 2 sata. Nakon skidanja teškog tereta staviti u frižider da se kreme lepo stegnu (ja sam ostavila preko noci). Oblatne izvaditi iz frižidera i oštrim nožem podeliti (oznaciti) stranicu od 13,5 cm na 3 dela te zarezati pazeci da se ne pomera. Stranicu od 35 cm oznaciti na svakih 1,94cm blagim zarezivanjem i sa jedne i sa druge strane da bi se nakon stavljanja glazure oblatna lakše rezala. Priprema glazure: U šerpicu staviti iseckanu cokoladu, ulje i ploškice margarina. Sve otopiti na laganoj vatri uz mešanje da postane glatka smesa. Preliti preko oblatne i nožem razvuci po celoj površini. Posuti sa grubo mlevenim karamel-vanila aromatizovanom mešavinom šecera. Staviti u frižider da se stegne.

Kada se glazura stegne oblatne seci na štangice.

Od ove kolicine dobiju se 54 kom štangica.

## Savet

Za oblatne sa smeim i žutim filom imam recept veoma dugo i nekada sam ih baš esto spremala. Listajui moju runo ispisanu svesku naišla sam na taj stari recept i odluilu da napravim oblatne po tom receptu uz odreene izmene. Naime u receptu se oblatne filuju sa nekuvanim kremama, što u današnje vreme nije preporuljivo. Nadalje po tom receptu za kremu se koriste plazma keksi koji se moraju samleti (verovatno još nije bilo u prodaji mleveni plazma keks, pretpostavljam). Kako smo svi izolovani pa nemam društvo sa kojim bi uživala u

sltkim zalogajima, odluilila sam da radim od polovine oblatni koje u orginalnoj veliini imaju sledee dimenzije 27cm x 35cm. Ja sam prepolovila stranicu od 27 i dobila 5 listova oblatni dimenzija 13,5cm x 35cm.