

Oblatne *Slatko zadovoljstvo*



težina: **lako**

za: **9** osoba

време priprave: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 **omota** oblatni dimenzija 27x35cm

Za premazivanje 2 lista:

- 200 **gdžema**

Za kremu:

- 200 **ml** mleka
- 150 **g** kristal šecera
- 150 **g** maslaca
- 70 **g** bele cokolade
- 70 **g** kokosa
- 70 **g** mlevene plazme

Za cokoladnu glazuru:

- 50 **g** cokolade za kuvanje
- 25 **g** margarina
- 2 **kašike** ulja

Za belu glazuru:

- 30 g bele cokolade
- 3 kašikeulja

Za posipanje:

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

Priprema

Mleko, kristal šecer, maslac i belu cokoladu staviti u šerpu te staviti kuvati dok se svi sastojci ne otope (cca 5 minuta). Smanjiti vatru dodati kokos i mleveni plazma keks te kuvati dok se krema ne zgusne (cca 5 minuta). Skinuti sa vatre i pustiti da se krema kratko prohladi samo za vreme dok se dve oblatne ne premažu džemom. Na tacnu za posluživanje staviti koru premazanu džemom.

Na džem staviti trećinu kreme i nožem razvuci po celoj površini.

Na kremu staviti drugu oblatnu sa većim kockama prema gore i premazati sa drugom trećinom kreme te nožem razvuci po celoj površini. Na kremu staviti treću oblatnu sa većim kockama prema gore i premazati sa drugom trećinom kreme te nožem razvuci po celoj površini.

Na kremu staviti četvrtu oblatnu koja je premazana džemom, ali tako da džem bude okrenut prema kremi. Lagano pritisnuti pazeci da se listovi ne pomeraju pokriti najlonom i staviti teški predmet. Tako složenu oblatnu pod teretom držati najmanje 2 sata.

Oblatne ostrim 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 5 kockica blagim zarezivanjem i sa jedne i sa druge strane da bi se nakon stavljanja glazure oblatna lakše rezala.

Priprema glazure od tamne cokolade: 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.

Priprema glazure od bele cokolade: U šerpicu staviti iseckanu belu cokoladu i 3 kašike ulja. Sve otopiti na laganoj vatri uz mešanje da postane glatka smesa. Kašikom kapati belu glazuru po cokoladnoj glazuri. 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

Nedavno sam napravila oblatne sa smeim i žutim filom tako što sam listove oblatni prepolovila po dužini (koje u originalnoj veliini imaju sledeće dimenzije 27cm x 35cm.) i dobila 5 listova oblatni dimenzija 13,5cm x 35cm. Danas sam odlučila da iskoristim ostalu polovinu oblatni. Proverila sam kojih namirnica i u kojoj koliini imam kod kue i napravila meni lino jako dobru kombinaciju. Jedino nisam uspela iskoristiti svih 5 listova oblatni ve samo 4 jer nisam imala dovoljno fila.