

# **Šarena posna oblanda**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 listoblande**
- **400 g**šecera
- **100 ml**vode
- **2 kesice**posnog želatina (agar- agar)
- **200 g**seckanih želes bombona

## **Priprema**

Raznobojne želes bombone sitno iseckati. Šecer i vodu staviti na umerenu vatru i ušpilovati (neka se kuva oko pet minuta). Ušpilovanu smesu usuti u dublji plasticni sud. U meuvremenu, dok se šecer i voda špiluju, dve kesice želatina rastvoriti u 50 ml mlake vode i ostaviti da nabubri. Nabubreli želatin uliti u špinovani šecer i mutiti oko 15 minuta da masa dobije na gustini.

List oblande podeliti na dva jednakaka dela. Prvu polovinu posuti sitno seckanim želes bombonama. Zatim preko njih rasporediti umucenu smesu i preklopiti drugim listom oblande. Sve pokriti cistom kuhinjskom krpom, a preko staviti neki teži predmet i ostaviti nekoliko sati da se dobro stegnu.

Seci na štangle i služiti.

## **Savet**

Potrebno je jako brzo premazati oblandu jer se smesa brzo steže.