

Posni šareni figaro



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g šećera kristala
- 3 dl vode obične
- 250 g margarina
- 200 g mlevenog keksa
- 100 g mlevenih oraha
- 150 g seckanih oraha
- 100 seckanih žele bombona
- 50 g ekspandiranog šarenog pirinca
- 50 g pšenicnog griza
- 5 kašika gustina
- 100 g čokolade
- 3 lista velike oblande

Priprema

Staviti šećer u šerpu, da se karamelizuje na tihoj temperaturi i povremeno mešati varjačom. Kada sav šećer bude karamelisan, naliti vodu i kuvati, dok se šećer ne istopi.

Staviti margarin da se otopi. Dodati mleveni keks, mlevene i seckane orahe, seckane žele bombone, ekspandirani pirinac, pa izmešati dobro.

U činijici pomešati griz i gustin. U masu koja je već dobila malo na gustini, dodavati postepeno griz i gustin, neprestano mešajući.

Na tacnu staviti jedan list velike oblande, sa većim kockicama okrenutim na gore, sipati polovinu fila i ravnomerno razmazati po celoj površini oblande. Poklopiti fil sa drugom oblandom i premazati je ostatkom fila,

pa staviti trecu oblandu, sa sitnim kockicama prema gore.

Preko oblande staviti drugu tacnu iste velicine, na koju treba staviti neki tezi predmet, da ravnomerno pritisne oblandu, dok se ne stegne fil.

Kada se ohladi i stegne, seci na štanglice, a može i na kockice ili romboide.