

Posni šareni figaro



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g šecera 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 pšeničnog griza
- 5 kašika gustina
- 100 g cokolade
- 3 lista velike oblande

Priprema

Staviti šecer u šerpu, da se karameliše na tigoj temperaturi i povremeno mešati varjacom. Kada sav šecer bude karamelisan, naliti vodu i kuvati, dok se šecer ne istopi.

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

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

Na tacnu staviti jedan list velike oblande, sa vecim 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 velicina, 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.