

Dvobojne oblande (4)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandii
- **8 jaja**
- **200 g** prah šecera
- **20 kašika** kristal šecera
- **250 g** margarina
- **2 kesice** vanilin šecera
- **2 kašike** kakao praha
- **300 g** mlevene plazme

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Žumanca umutiti sa orahima se erom da se dobije gust krem pa staviti u mikrotalasnu na 650w na 1 minut, zatim izvaditi i ponovo umutiti i vratiti ponovo u mikrotalasnu na još jedan minut pa izvaditi umutiti i staviti još minut da se smesa udvostruci. To je termicki obraeno ohladiti i dodati umucenu margarin. Belanca umutiti u cvrst sneg sa 10 kašika šecera. Preostalih 10 kašika šecera uspinovati sa 20 ml vode i postepeno dodavati vruc sirup u belanca umutiti cvrsto još 5 do 6 minuta. Smesa vam je gotova i termicki obraena. Dodajte plazmu i 2 kašike kakao praha. Filovari oblande refoskedom: oblana - žuti fil - oblana - crni fil - oblana - žuti fil - oblana - žuti fil. Gornja oblande ostaje prazna poklopiti težim predmetom i ostaviti da se stegne.

Savet

Jaja ako su domaa i ako znate od koga kupujete ne morate termiki obradjivati. Ali ja uvek ih na pari termiki obradom. žumanca Il u mikrotalasnu. Kao i belanca sa vruim sirupom od šeera i vode.