

Krem oblande



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit I:

- 5 belanca
- 5 **kašika**šecera
- 2 **kašike**kakao
- 1 **kašicica**mlevenine kafe u prahu
- 2 **kašike**brašna

Biskvit II:

- 5 belanca
- 5 **kašika**šecera
- 100 gmlevenih oraha
- 2 **kašike**brašna

Za krem:

- 10 žumanca
- 10 **kašika**šecera
- 6 **kašika**brašna
- 5 dlmleka
- 250 gmargarina
- 1 **ksica**vanilin šecera
- 3 **lista**oblände

Priprema

Belanca umutiti mikserom, dodati šećer pa mutiti dok se ne dobije cvrsti šam i dok se šećer ne istopi. Pomešati kakao, kafu, brašno. pa sve kašikom umešati u belanca. U pleh staviti list oblande sa ravnom stranom nadole, premazati umucenom smesom i staviti da se pece na 200 stepeni oko 15 minuta. Na isti nacin ispeci i drugi biskvit sa datim sastojcima.

Žumanca i brašno razmutiti sa malo mleka, a ostatak mleka staviti sa šećerom da prokuva. Sipati žumanca i mešati žicom za mucenje dok se ne zgusne. Pokriti providnom folijom i ostaviti da se hladi. U ohlaeni fil dodati prethodno umuceni margarin i još malo sve mutiti.

Biskkvit sa kakaom premazati sa pola vanil fila, staviti biskvit sa orasima, pa premazati drugom polovinom fila, preko vanil fila staviti treci list oblande. Ostaviti da se ohladi pa seci kocke željenog oblika i velicine.

Savet