

Oblanda sa pirincem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka ili 2 manje**oblände
- **150 g**margarina
- **2**jajeta
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade za kuhanje
- **150 g**mljevene plazme
- **50 g**ekspandiranog pirinca u boji
- **3 kašike**šecera

Priprema

Pjenasto umutiti margarin i žumanca, pa dodati šecer u prahu. Izmiksati. Posebno umutiti bjelanca sa 3 kašike šecera. Na pari otopiti 100 g cokolade. Otopljenu cokoladu dodati u smjesu sa margarinom, pa izmiksati. Dodati i umuceno bjenance, pa promiješati. Dodati mljeveni keks i ekspandirani pirinac, pa promiješati.

Oblandu pokriti vlažnom krpom da omekša. Filom premazati oblandu, uviti u rolat i ostaviti u frižider da se stisne.

Savet