

Oblande mix



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **1 kg**mlevenog keksa
- **800 g**šecera
- **500 g**margarina
- **40 kašika**mleka
- **3 rebracokolade**
- **1 kesica**vanil šecera
- **1**ekstrat vanile
- **1**ekstrat kruške
- **6 listova**oblände
- **200 g**badema
- **200 g**lešnika
- **12**krem bananica
- **200 g**coko žele bombona

Za kokos obländu:

- **250 g**margarina
- **150 g**šecera
- **1**ekstrat od kokosa
- **200 g**kokosovog brašna
- **100 g**mlevenih badema
- **100 g**keksa mlevenog

Priprema

Idemo redom 4 jaja, 400 g šećera, 20 kašika mleka, 125 g putera staviti u šerpu. Uključiti ringlu na 2, šerpu staviti na ringlu i stalno mešati dok se sve fino ne rastopi i ne sjedini. Nesme da provri. Skloniti sa ringle pa u prohlazeno dodati 1 ekstrat od vanile i 1 kesicu vanilin šećera, pa dodati 500 g mlevenog keksa i 200 g mlevenih badema. Ovo je mera za 3 lista oblande. Listove oblande zamotati u mokru krpu i ostaviti da odmešaju toliko da se mogu zamotati u rolat. Na listove oblande namažati fil i uz širu stranu oblande na samu ivicu porezati krem banane ili penaste coko mede ili žele bombone. Uviti cvrstu u rolat, zamotati u foliju i ostaviti da prenoci u frizideru. Oblande sa coko žele bombonama: 250 g margarina, 150 g prah šećera, 200 g kokosovog brašna, 100 g mlevenih badema, 100 g mlevenog keksa, 1 bocica ekstrata od kokosa. Ovo je mera za dva lista oblande. Omekšali margarin umutiti mikserom dodati šećer i mutiti. Zatim dodati ekstrat kokosa, pa dodati keks, mleveni badem i kokosovo brašno. Oblande staviti u mokru krpu da omekšaju. Pa ih filovati filom i uz samu ivicu oblande na širu stranu rezati coko žele bombone ili citro cokoladice sa želeom. Uviti u rolat i ostaviti da prenoci. Oblande sa cokoladom: 4 jaja, 400 g šećera, 20 kašika mleka, 125 g putera. Uključiti ringlu na 2. Šerpu staviti na ringlu i stalno mešati dok se sve fino ne rastopi i ne sjedini. Nesme da provri. Skloniti sa ringle pa u prohlazeno dodati 1 ekstrat od kruške, 3 rebra mlečne cokolade. Sve fino sjediniti pa dodati 500 g mlevenog keksa i 200 g mlevenih lešnika. Ovo je mera za 3 lista oblande. Oblande zaviti u vlažnu krpu da omekšaju. Filovati oblande i na širu stranu uz samu ivicu oblande rezati krem banane ili penaste coko mede. Uviti u rolat i ostaviti da prenoci u frižideru.

Savet

Veoma izdašan kolač za veća slavlja.