Šarene oblande



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 list**oblande
- **250 g**badema
- **250 g**šecera
- **1 kafena kašicica**kakaa
- **malo**ekstrata od maline

Priprema

U šerpu staviti šecer, naliti ga 1 cašom vode, dodati predhodno obaren, oljušten i samleven badem, sok od limuna, pa na šporetu kuvati dok ne bude gusta masa. Nadev, zatim, podeliti na tri dela: jedan deo obojiti kakaom, drugi ekstratom maline, a treci deo ostaviti neobojen. Podeliti oblandu na pola, pa na donju oblandu prvo razvuci nadev sa kakaom, preko njega crveni i onda beli nadev. Preko belog nadeva staviti drugu polovinu lista oblande, pritisnuti je težim predmetom i ostaviti na hladnom mestu.

Savet

Blanširanje badema: bademe prelijte vrelom vodom i ostavite 10 minuta. Procedite vodu, a zatim prstima uklonite kožicu. Dobro ih prosušite i sameljite na mašini za mlevenje oraha.