Oblatne sa kremom od cokolade

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 paket**oblatni
- **6**jaja
- **500 g**kristal šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**margarina

Priprema

Jaja sa šecerom mikserom penasto umutiti u posudi u kojoj ce se kuvati. Posudu sa umucenim jajima staviti da se kuva na srednjoj temperaturi uz stalno mešanje mikserom ili varjacom i kuvati oko 10 minuta.

Nakon isteka 10 minuta staviti izlomljenu cokoladu za kuvanje i mutiti varjacom dok se cokolada ne otopi i nastaviti mešati mikserom ili varjacom oko 10 minuta.

Nakon isteka 10 minuta dodati isecen margarin i mutiti varjacom dok se margarin ne rastopi i nastaviti mešati mikserom ili varjacom oko 10 minuta.

Toplim kremom mazati oblatne sa ispupcenom stranom. Petu zadnju oblatnu okrenuti tako da ispupcena strana bude na kremi na prethodnoj oblatni. Prekriti najlonom u kojem su bile pakovane oblatne i staviti teški predmet (vecu knjigu) da dobro pritisne oblatne. Ostaviti tako pritisnute najmanje 2 sata. Odležane oblatne seci na komade.

Savet

Što oblatne duže stoje pod teretom, to e biti sonije, jer e oblatna upiti kremu.