

Medene oblatne sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je::

- **4** listaoblatni
- **4**belanca
- **malosoli**
- **300 g**kristal šecera
- **60 g**meda
- **1** kašikavode
- **150 g**oraha mlevenih

Priprema

Kolicinu meda sam izmerila na sledeci nacin. Izmerila sam težinu posudice u koju sam odlucila da stavim med, pa toj težini dodala 60 g i polako sipala med, do željene težine.

Rastopiti med sa kašikom vode na laganoj vatri. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Dodati šecer i dobro umutiti. Polako ulivati rastopljen med i umutiti.

Prebaciti u sud u kojem ce se krem od belanaca kuvati. Staviti na laganu vatru i kuvati neprestano mešajuci dok se masa ne zgusne, 5-10 minuta.

Skinuti sa vatre i dodati mlevene orahe.

Lagano varjacom umešati orahe u smesu od belanaca.

Tom smesom nadevati oblatne. Mlakom kremom mazati oblatne sa ispuhcene strane. etvrtu, zadnju oblatnu okrenuti tako da ispuhcena 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. Možete ih preliti nekom od glazura.

Savet

Pre sam esto radila ovu vrstu oblatni sa baton oblatnama. Sada sam odlučila da radim sa obinim oblatnama. Ukus podsea na alvu.