Oblande (više vrsta)

težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Kinder oblande:

- **500 g**šecera
- **2 dl**vode
- **250 g**margarina
- **500 g**mleka u prahu
- **400 g**žele bombona
- **2 lista**vece oblande

Oblande sa alvom i kikirikijem:

- **1** manja oblanda
- **200 g**alve
- **200 g**šecera
- **200 g**pecenog, neslanog mlevenog kikirikija
- **250 g**margarina
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**cokolade

Kajsija oblande:

- **1 list**vece oblande
- **500 g**suvih kajsija
- **100 g**šecera u prahu
- **200 g**šecera
- **1 dl**vode

- **125 g**margarina
- **200 g**mlevenog keksa
- **150 g**mlevenog oraha
- **100 g**cokolade
- **1 kašicica**margarina
- **2 kašike**ulja
- **250 g**šecera u prahu
- **1 kašicica**gustina
- **2 kašike**vode
- **2 kašike**limunovog soka
- **1 kašika**ulja
- **2-3 kapi**crvene boje

Pišinger oblande:

- **1 pakovanje**vecih oblandi
- **4** jajeta
- **2**žumanceta
- **300 g**šecera
- **150 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **150 g**pecenih, mlevenih badema
- **1/2**limuna (soka)

Priprema

Kinder oblanda: U posudu staviti šecer i vodu, kuvati dok se šecer ne istopi, dodati margarin da se istopi i još prokuvati 2 minuta. U posudu staviti mleko u prahu, dodavati vruc skuvani sirup muteci mikserom. Dobro umutiti, prohladiti, dodati seckani žele. Masu staviti izmedju dve oblande, opteretiti necim teskim i ostaviti da se ohladi.

Oblande sa alvom i kikirikijem: Ušpinovati šecer sa malo vode, pa dodati alvu, mleven kikiriki, margarin i vanil šecer, promešati i rastopiti. Toplom masom filovati oblande, pritisnuti ih da bi se stegle i ostaviti da se ohlade. okoladom dekorisati ili je celu preliti.

Kajsija oblande: Suve kajsije samleti (500 g), dodati 100 g šecera u prahu, dobro rukom umesiti, da se sjedini i masu razvaljati na 1/2 lista vece oblande. Kada se masa valja, valjak vlažiti vodom da ne prijanja. Poklopiti drugom polovinom oblande i opteretiti necim teškim i ostaviti da se slepi. Za 2 sloj: U posudi prokuvati 200 g šecera i 1 dl vode, toliko samo da se šecer istopi, dodati 125 g margarina, da se istopi, skinuti sa vatre, dodati 200 g keksa i 150 g mlevenih oraha. Dobro izmešati i staviti preko oblande. Za 3 sloj: na tihoj vatri istopiti 100 g cokolade, 1 kašicicu margarina i 2 kašike ulja i preliti preko drugog sloja i ostaviti da se cokolada stegne. Za 4 sloj: U posudu staviti 250 g šecera u prahu i kašicicu gustina. 2 kašike vode i 2 kašike limunovog soka. Vodu i limunov sok staviti na vatru, da provri i vrelo dodati u šecer i mutiti varjacom, dodati 1 kašiku ulja i 2-3 kapi crvene boje, dobro izmešati i naneti preko cokolade. Ovaj sloj ravnati vlažnim sirokim nožem.

Pišinger oblanda: Jaja, žumanca, šecer dobro umutiti i skuvati na pari. Kad se smesa pocne zgusnjavati, sklonite je ubaciti cokoladu da se otopi i ostavite da se prohladi. Penasto umutite margarin i dodati mu ohladjenu prethodnu smesu i mlevene propržene bademe i nacediti sok od pola limuna. Ovim filom premazati oblande i opteretiti necim teškim. Ostavite u frižideru da se dobro ohladi, pa prelijte cokoladnom glazurom i pospite seckanim bademima.

Savet

Nakon degustacije žirija, oblande su otputovale u humanitarne svrhe u Dom za decu i omladinu ometenu u razvoju u Veterniku,... a posebno se zahvaljujem gospodji Dani Drobnjak na njenim savršenim receptima (kinder oblande i kajsija oblande) koje sam ja posudila i u ovoj akciji predstavila. Hvala, Dano!