

## *oko limun oblande*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6jaja
- 1margarin (ukus vanile)
- 150 g cokolade za kuvanje
- 250 g mlevene plazme
- 250 g prah šecera
- 1oblande
- po ukusu ceenog soka od limuna

### **Priprema**

Prvo cemo odvojiti žumanca od belanca. Prvo napravimo žuti fil. Margarin stavimo na toplo da omekša, a jaja umutimo sa prah šecerom. Kada je dobro umuceno dodajemo margarin. Po želji i ukusu dodamo sok od isceenog limuna ja sam dodala sok od pola limuna. Zatim pravimo braon fil. Umutimo belanca dodamo mlevenu plazmu i na kraju otopljenu cokoladu. Sve lepo sjediniti.

Filove podeliti po pola na 4 jednaka dela. Prvi i treci list oblande filovati žutim filom, a drugi i cetvrti braon filom. Petim listom preklopiti i pritisnuti malo da se lepo spoje. Ostaviti na hladnom neko vreme i seci na štanglice! Prijatno!

### **Savet**

Odlian ukus okolade i limuna nee vas ostaviti ravnodušnim! Brzo i lako se prave i vrlo su ukusne...