

# **Oblande sa kafom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za oblande:**

- **5** jajeta
- **200** gšecera u prahu
- **200** gmljevenih oraha
- **1** kašikubrašna
- **1** kesicupraška za pecivo
- **2** listaoblande

### **Fil:**

- **200** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- **1** mala šoljicajake crne kafe
- **3** rebracokolade za kuvanje
- **1** žumanjce

### **Glazura:**

- **150** gcokolade
- **3** kašikevode
- **1** kašikašecera
- **60** gmargarina

## **Priprema**

5 jaja, odvojiti žumanjca od belanjaca, miksati belanjke pa dodati 200 g sitnog šecera i još miksati da bude cvrsta smesa. U drugoj zdeli, izmiksati dobro žumanjca. U belanjke dodati žumanjca, 200 gr mljevenih oraha, 1 punu kašiku brašna, 1 prašak za pecivo. Polako sve promešati i istresti sve na jednu oblatnu. Oblandu stavite na veliku tepsiju. Staviti da se na 180 stepeni lagano pece. Fil: 200 g margarina dobro izraditi sa 200 g šecera u prahu. Skuhati jednu šoljicu jake crne kafe i unutra staviti 3 rebra cokolade da se otopi, dodati jedan razmucen žumanjak i sipati u vrelu kafu sa cokoladom. Kad se kafa malo ohladila umešati smesu margarina i šecera, dobro izraditi. Premazati fil preko pecene oblatne. Gore staviti drugu oblatnu, glatka strana gore. Preliti sa glazurom od cokolade. 150 gr cokolade, 3 kašike vode, 1 kašika šecera, 60 gr margarina staviti u šerpu i na šporetu uz lagano mešanje da se sve otopi. Preliti preko oblatne. Oblatne seci u trokute, mali savet.... pre stavljanja glazure stavite na oblatnu neki teret i ostavite da se ohladi, pa tek onda glazura.

## Savet