

## Oblande s hurmama

Poslastica koja se brzo pravi i veoma je izdasna. Hurme daju jacinu i specijficnu orijentalnu notu.



**1** Jaja ubutati sa 6 kasika secera i skuvati na pari. Pri kraju kuvanja dodati cokoladu i mesati do jednolicne smese. Ohladiti fil.

**2**

**3**

**4** Margarin sobne temperature ubutati sa secerom u prahu i dodati fil od jaja i cokolade. Umesati iseckane hurme, mlevene orahe i keks.

**5**

**6**

**7** Filovati svaki list oblände i na kraju prekriti obländu prozirnom folijom i pritisnuti necim teskim celom gornjom površinom da se lepo sloze listovi i fil.

### Napomena:

Obländu je najbolje praviti dan pre sluzenja.

### Sastojci:

obländi od 5 listova 1 pakovanje

hurmi 400 g

jaja 6

secera 6 kasika

margarina 200 g

secera u prahu 100 g

mlevenih orahe 100 g

cokolade 100 g

mlevenog keksa 300 g