



Двобојни чоколадни обланди

Едноставна двобојна обланда, со фил од чоколадо, бисквити и лешници.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **20 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 1 пакување обланди (6 листа)

За ФИЛ ќе ви треба:

- 6 јајца
- 300 грама шеќер
- 250 грама путер
- 200 грама чоколадо за готвење
- 100 грама бисквити
- 100 грама лешници

За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 100 грама чоколадо
- 1 лажица масло

Чекор 1

Измелете ги бисквитите, а потоа и лешниците.

Јајцата и шеќерот матете ги додека да добиете густа посветла смеса.

Чекор 2

Во одделни садови растопете по половина од путерот и црното и белото чоколадо. Додека смесата тивко врие истурете по половина од матените јајца со шеќерот. Варете на тивко десетина минути со постојано мешање.

Чекор 3

Добиените кремове оставете ги да се изладат. Потоа во белиот додадете ги мелените лешници, а во црниот мелените бисквити.

Чекор 4

Филот поделете го на два еднакви дела за да ви стигне за сите листови обланда.

Корите премачкувајте ги рамномерно, да се пополнат сите празнини. Премачкувајте прво од едниот па од другиот крем, најизменично.

Кога ќе завршите со сите листови обланда, превртете ги и притиснете ги со тежок предмет, убаво да се спојат.



Чекор 5

Во меѓувреме, на параа растопете чоколадо со една лажица масло.

По половина час, повторно превртете ги обландите и попрскајте ги со стопеното чоколадо.

Кога ќе се стврдне чоколадото, сечете на парчиња по желба и сервирајте.

Совет

Доколку сакате, пред да почнете со филување, можете да додадете една лажица рум во чоколадниот фил.

Користени производи:



Лонец



Касерола



Сад за сос



Статичен миксер



Рачен блендер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk