

Oblatne, vafel sa čokoladom i lešnjacima



- 4 jaja
- 350 g maslaca
- 250 g šećera
- 2 vanil šećera
- 300 g mliječne čokolade
- 100 g mljevenih lješnjaka ili oraha
- 300 g oblatni (7kom)

[Op. a] Količina čokoladne kreme za oblatne odgovara za 6-7 redova oblatni 300g.

Za manje ili više oblatni smanjite smjesu proporcionalno.

6-7 redova oblatni i čokoladne kreme sa lešnjacima mi se čini optimalnim.

Do sada sam vidio oblatne u pakiranjima od 150, 200 i 300 g. Kupite rađe paket oblatni više, potrošit će se.

Koristite li umjesto mliječne čokolade, čokoladu za kuhanje, stavite više šećera (+100g) i 1 dl mlijeka. **[/Op. a]**

www.moja-kuhinja.com



Mikserom pjenasto umutite jaja, šećer i vanil šećer. Smjesa se mora "napuhati". Ostavite 15 minuta stajati, pa opet dobro promiksajte. Na taj način će se otopiti sav šećer i neće se osjetiti pod zudubima u kremi od čokolade i lešnjaka.

Otopite maslac u mikrovalnoj pećnici te ga stavite u posudu iznad pare. Pjenjačom ga dobro izradite da bude gladak i tekuć. Temperatura ne smije biti visoka, u principu taman da se maslac može dobro izraditi pjenjačom.

Čokoladu također do pola rastopite u mikrovalnoj te je lagao umješajte u topli maslac.

Uz konstantno mješanje pjenjačom u posudi iznad pare kuhajte 2-3 minute. Ili toliko da dobijete ljevu jednoličnu masu.

Maknite na stranu i uz postepeno umutite zamućena jaja sa šećerom.

Vratite na paru i umješajte mljevene lešnjake. Sve skupa kuhajte uz stalno mješanje pjenjačom 5 minuta, da se čokoladni nadjev sa lešnjacima zgusne.

Maknite sa pare i nastavite mješati da se smjesa malo ohladi. Nemojte da se pre više ohladi!

WWW.I



Na papir za pečenje, najbolje u jednom plehu za pečenje stavite prvu oblatnu (sa većim rupama na gore) i premažite filom od čokolade i lešnjaka.

Svaku novu oblatnu pritisnite na onu namazanu čokoladnim filom. Redajte tako do zadnje. Meni ispadne 6-7 redova.

Na kraju opteretite sve, ali stvarno minimalno i ostavite da se skroz ohladi.

Nemojte stavljati na hladno vani ili u frižider, jer će se zbog nagle promjene temperature oblatne dodatno navlažiti i bit će sve mljackavo.

Oblatne sa čokoladom i lješnjacima režite prvo na trake pa potom na kvadrate ili rombove. Oblatne se daju super jednako rezati, samo pratite crte nožem.

Čuvajmo ih zamotane u plastičnoj foliji.

