

Zutaten:

250 ml Milch
200 g Zucker
250 g Butter
100 g Zartbitterschokolade und 1 EL Kakao
200 g Butterkeks, fein gemahlen
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
1 Packung Oblaten (5 Schichten)*



Zubereitung:

- 1) In einem Topf erhitzt ihr Milch und Zucker. Sobald sie kochen, fügt ihr die in Würfel geschnittene Butter, die Schokostückchen und Kakao hinzu und lasst sie schmelzen.
- 2) Rührt die Nüsse und den Keks ein. Es entsteht eine dickflüssige Masse, die ihr vom Herd nehmt und nur 1-2 min lang auskühlen lasst.
- 3) Bereitet die erste Oblaten-Schicht vor und bestreicht sie mit 2-3 kleinen Schöpfern von der Masse. Ihr solltet euch diese so aufteilen, dass ihr genug für 4 Schichten habt, denn die oberste wird ausgespart.
- 4) Legt die befüllten Schichten aufeinander bzw. stapelt sie und wickelt den fertigen Oblaten-Kuchen in 1-2 Schichten Alu-Folie. Dann gebt ihr etwas Schweres auf die Schichten, damit sich diese besser verbinden (ich verwende ein Schneidbrett und darauf einen gusseisernen Topf) und lasst sie auskühlen. Gebt sie danach in den Kühlschrank für 1-2 Stunden.
- 5) Wenn sie gut gekühlt sind, könnt ihr sie schneiden. Entfernt zunächst die Ränder, die meist etwas trocken sind und schneidet sie in Schnitten, Rauten oder Würfel. Lagert die Oblaten/Waffeln an einem kühlen Ort (z.B. luftdicht verpackt im Kühlschrank).

*Ihr findet die Oblaten am Balkan in nahezu jedem gut sortierten Supermarkt. Hierzulande könnt ihr sie im türkischen Lebensmittelgeschäft finden oder ihr sucht sie in einigen großen Supermärkten (Kaufland, Rewe, Interspar und Merkur). Nicht alle haben sie, aber es lohnt sich, danach zu fragen.

Sastojci:

250 ml mlijeka
200 g šećera
250 g maslaca
100 g tamne čokolade i 1 kašika kakaa
200 g mljevenog keksa, npr. plazme
100 g mljevenih lješnjaka
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera
1 pak. oblatni (sa 5 slojeva)*



Priprema:

- 1) U jednom loncu prokuhajte mlijeko i šećer. Potom umiješajte na kocke narezani maslac te komadiće čokolade i kakao. Miješajte dok se svi sastojci ne otope.
- 2) Dodajte lješnjake i keks zbog kojih će se stvoriti gusta smjesa. Maknite je sa vatre i samo na minut ili dva ostavite da se ohladi.
- 3) Pripremite prvu oblatnu i premažite je sa 2-3 male kutljače smjese. Na nju stavite drugu oblatnu, premažite je i nastavite tako dalje dok ne potrošite sve slojeve. Rasporedite smjesu tako da imate dovoljno za 4 reda oblatni jer se gornja ne premazuje.
- 4) Gotove oblatne umotajte u 2-3 sloja alu-folije i stavite nešto teško na njih (ja sam koristila ploču za rezanje i teški lonac) kako bi se bolje spojile. Pustite ih da se ohlade na sobnoj temperaturi pa ih stavite u frižider na 1-2 h.
- 5) Kad su dobro ohlađene, izrežite ih na šnite, kocke ili rombove ali prije toga odstranite okrajke koji uglavnom budu malo suši. Gotove i izrezane oblatne držite na hladnom mjestu (npr. u frižideru u zatvorenoj posudi).

*Na Balkanu ćete ih naći u skoro svakom većem supermarketu. Ako živite u inostranstvu, pogledajte u turskim prodavnicama ili u velikim marketima kao što su Kaufland, Rewe, Interspar ili Merkur. Nemaju ih svi ali se isplati pitati.