

Šah oblanda



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **6** šoljicašecera
- **1**oblanda
- **2**prašaka za pecivo
- **6** šoljicabrašna
- **1** šoljicakakaoa
- **2** šoljiceulja

Fil:

- **400** gšecera
- **1** l mleka
- **2**pudinga od vanile
- **1** mala teglicapekmeza od kajsija
- **250** gmargarina

Priprema

Za žutu koru izmutiti 4 jajeta, 3 male šoljice brašna, 3 male šoljice šecera, 1 mala šoljica ulja, 1 prašak za pecivo. Za braon koru izmutiti sve isto samo dodati i jednu malu šoljicu kakao. Staviti da se pece. Kad su kore

pecene svaku preseci na 10 traka jednake sirine. Fil staviti šecer u šerpu na tihoj vatri da se istopi. Zatim dodati margarin i sve vreme mešati dok se istopi. Staviti 9 dl mleka. Posebno u 1 dl umutiti puding i ukuvati u mleko kad provri. Dobije se pravi karamel fil. Svih 5 listova oblane premazati vrucim filom i na svaki staviti 2 trake jednu žutu jednu braon i premazati ih pekmezom. Preko toga staviti još dve trake naizmenično na braon staviti žutu, a na žutu staviti braon, da izgleda kao šah. Zatim uviti u rolat.

Savet

Ovaj kola je idealan za vea slavlja zato što ima 5 rolata.