

# **Šarene oblane**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za pripremu**

- **1 pakovanje** oblandi
- **200 g** šecera u prahu
- **200 g** kristal šecera
- **10** jaja
- **250 g** margarina
- **2** kesice vanilin šecera
- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **3 kašike** kakaa
- **100 g** cokolade
- **5 kašikaulja**

## **Priprema**

Za cokoladni fil mikserom penasto umutite belanca u cvrst sneg. Nastavite mucenje uz postepeno dodavanje kristal šecera. Na kraju dodajte mleveni keks i kakao pa polako promešajte.

Za žuti fil na pari skuvatjte žumanca sa šecerom u prahu i vanilin šecerom uz stalno mešanje. Ostavite da se ohladi.

Margarin penasto umutite pa dodajte u ohlaen fil.

Filujte oblane naizmenicno – braon fil – žuti fil – braon fil – žuti fil.

Nafilovane oblane stavite u frižider i pritisnite.

Za glazuru otopite cokoladu sa uljem na tihoj vatri pa prelijte preko poslednjeg lista oblane. Secite po želji na pravougaonike ili romboide i služite.

### **Savet**