Žuto-braon oblande

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za žuti fil:

- **250 g**margarina
- **12 kašika**prah šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **6**žumanaca

Za braon fil:

- **6**belanaca
- **12 kašika**prah šecera
- **150 g**mlevenog plazma keksa
- **100 g**mlevenih oraha
- **100 g**cokolade za kuvanje

I još:

- **1 pakovanje**oblandi

Priprema

Zuti fil: Penasto umutiti margarin sa prah šecerom i vanil šecerom, zatim dodavati jedno po jedno žumance i sve dobro umutiti.

Braon fil: Belanca umutiti u cvrst sneg uz dodavanje prah šecera. U cvrsto umucena belanca dodati mlevenu plazmu i lagano promešati varjacom da se sjedini, zatim dodati mlevene orahe, takoe lagano sjediniti varjacom i na kraju dodati cokoladu otopljenu na pari i lagano sjediniti varjacom.

Filovanje: List oblande, žuti fil, list oblande, braon fil, list oblande, žuti fil, list oblande, braon fil i list oblande.

Savet