

Šarena oblada (4)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 listaoblade
- 3 jajeta
- 200 gmlevenog keksa
- 200 gšecera
- 3 kašikekakaoa
- 250 gputera
- 100 gekspandirani pirinac-riža

Priprema

Izmutiti jaja sa šećerom, pa preruciti u šerpu. Staviti na tihoj vatri da se kuva. Dodati puter. Mešati sve vreme, dok se sve lepo ne istopi i sjedini. Zatim dodati keks i rižu. Skloniti sa vatre i sve lepo izmešati da se sjedini. Smesu podeliti na dva dela. U jedan deo staviti kakao i dobro izmešati da se sjedini. Mlakim filom filovati jedan list oblade tamnim filom, zatim staviti drugi list, pa na njega naneti svetliji fil. Treci list oblade staviti na vrh, staviti nešto teško da se oblade spoje.

Savet