

Žuto crne oblande



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za žuti fil:

- 6 žumanaca
- 250 g šećera u prahu
- 1 margarin
- 100 g kokosa
- 1 kesica vanilin šećera

Za crni fil:

- 6 belanaca
- 6 kašika šećera
- 300 g mlevenog keksa
- 100 g Menaž čokolade
- 1 pakovanje oblandi

Priprema

Umutiti penasto žumanca sa šećerom. Dodati umućen margarin, kokos i vanilin šećer i sve zajedno umutiti, (koristite uvek sveža jaja za ovu varijantu).

Umutiti cvrst sneg od belanaca sa šećerom. Dodati mleveni keks i istopljenu Menaž čokoladu. Filovati red žutog red crnog fila.

Savet

:)